



MENU BIB GOURMAND

37€



ENTRÉE

Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé au bois de hêtre et baies de genévrier

Scottish salmon 'Red Label' smoked with beech wood and juniper berries

Schotse zalm "Red Label" op beukenhout gerookt met jeneverbessen

ou - or - of

Ravioles de foie gras dans son consommé aux aromates

"Ravioles" with goozeliver in his clear soup with spicy herbs

Ganzenlever "ravioles" en consommé met aromaten

PLAT

Filet de Bar poêlé, sauce chlorophylle

Sea bass filet with chlorophyll sauce

Zeebaarsfilet gebakken met chlorophylle saus

ou - or - of

Onglet de bœuf d'Ecosse poêlé sauce bordelaise, gratin dauphinois

Scottish back beef steak stove, red wine sauce, "gratin dauphinois"

Schotse longhaas, gebakken met Bordelaise wijnsaus, "gratin dauphinois"

DESSERT

Éventail de mangue/passion en chaud-froid

"Éventail" of mango / passion, hot-cold

Waaier van mango/maracujà, warm-koud

ou - or - of

Millefeuilles "tout chocolat" aux noisettes grillées

Millefeuilles "all chocolate" with toasted hazelnuts

Millefeuilles "een en al chocolade" met geroosterde hazelnoten

Rejoignez-nous sur vos réseaux sociaux préférés et suivez notre actualité sur

Volg ons nieuws op uw favoriete social media

Join us on your favorite social networks and follow our news on

