



MENU BIB GOURMAND

37€



ENTRÉE

Saumon tiède à la parisienne

Tepid Salmon in the Parisian way

Lauwe zalm “à la parisienne”

ou - or - of

Salade d’asperges vertes et blanches et goujonnettes de soles, sauce mousseline

Salad of green and white asparagus with “goujonnettes” of sole, Mousseline sauce

Salade van groene en witte asperges en “goujonnettes” van tong, mousseline saus

PLAT

Ravioles de homard aux petits légumes

Lobster ravioles, with young vegetables

Ravioles van kreeft met kleine groenten

ou - or - of

Côtes d’agneau en croûte de basilic, ratatouille niçoise et pommes persillées

Lamb chops with basil crust, ratatouille niçoise, parsley potatoes

Lamskoteletjes met basilicum korst, ratatouille niçoise, gepersilleerde aardappelen

DESSERT

Fraises gariguettes et glace au lait d’amandes

Gariguettes strawberries and almond milk ice cream

Gariguettes-aardbeien en amandelmelk-ijs

ou - or - of

Blanc-manger à la noix de coco et fruits exotiques

Blanc-manger with coconut and exotic fruits

Blanc-manger met kokosnoot en exotische vruchten

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

