



# 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

**Carpaccio d'artichauts et mozzarella di bufala à l'huile de noisette**

Carpaccio of artichokes and mozzarella di bufala with hazelnut oil

Carpaccio van artisjokken en mozzarella di bufala met hazelnoot olie

## PLAT

---

**Filet de Bar poêlé, sauce chlorophylle**

Sea bass filet with chlorophyll sauce

Zeebaarsfilet gebakken met chlorophylle saus

ou - or - of

**Saltimbocca de veau à la Romaine (sauge et jambon cru)**

Veal Saltimbocca the Roman way (sage and prosciutto)

Kalfssaltimbocca op Romeinse wijze (salie en rauwe ham)

## DESSERT

---

**Salade de fruits frais**

Fresh fruit salad

Verse fruitsalade

ou - or - of

**Pana Cotta au citron vert et fruits exotiques**

Panna Cotta with lime and exotic fruits

Panna Cotta met limoen 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

