

MY Menu - *servi en soirée*

➤ *Carte Boissons*

➤ *Carte des vins*

Entrées

- ❖ **Carpaccio de cabillaud, betterave chiogga en pickles** 14 €
Jeunes oignons/mangue/soja/sésame
- ❖ **Soupe froide d'asperges blanches** 12 €
Œuf mimosa & truite fumée
Huile de ciboulette

Suggestion végétarienne :

- ❖ **Soupe d'asperges blanches** 10 €
Huile de ciboulette

➤ *Nederlands*

Plats

- ❖ **Filet de Daurade grise rôtie** 22 €
Romanesco et chou-fleur aux crevettes grises
Riz basmati aux herbes du jardin
Emulsion au Riesling
- ❖ **Rumsteak d'Agneau rôti, Fèves des marais à la sarriette** 23 €
Asperges blanches rôties, pommes grenailles aux aromates
Jus des sucs à l'ail & Thym

Suggestions végétariennes :

- ❖ **Poêlée de Paccheri aux légumes printaniers** 15 €
Huile de pesto – roquette -pignons de pin
- ❖ **Risotto aux asperges blanches** 14 €
Emulsion Grana Padano

Desserts

- ❖ **Douceur autour de la fraise** 11 €
- ❖ **Tiramisu revisité** 10 €

Menu

❖
2 services - 29,00 €

avec la sélection de Vins - 42,00 €

❖
3 services - 39,00 €

avec la sélection des Vins - 60,00 €

Faites votre choix parmi les suggestions de cette carte.

Menu Enfant

à déguster en 2 ou 3 services

Crème de légumes

Emulsion noisette

Ou

Croquette au fromage de Chimay

& Jambon d'Ardenne

+++++

Blanc de poulet « Polder »

Compote / Frites / Jus des sucs

Ou

Fish & Chips / Gougeonettes de solettes frites

+++++

Brownies / glace vanille

Ou

Duo de sorbets ou glaces

❖ **15,00 € en 2 services** (*hors boissons*)

❖ **20,00 € en 3 services** (*hors boissons*)

Ce menu est destiné aux enfants de moins de 12 ans