

Vendredi 2 Juin 2023
Vrijdag, 2 Juni 2023

Menu à 49 €
Menu 49 €

Apéritif maison "le Silva" 10,50 €
(Gin, Campari, Apricot Brandy,
Jus d'oranges)

Salades en supplément :
l'assiette : 5,00€
Salade : per bord : 5,00€

Assiette de fromages
en supplément : 6,50€
Kaas plankje : 6,50€

Corbeille de fruits
en supplément : 5,00€
Fruitmand : 5,00€

DÎNER

Mousse de Homard et Crevettes
Parfumée à la Coriandre
(all. 2,3,4,7)

Mousse van Kreeft met Garnalen
Geparfumeerde met Koriander



Filet de Bar cuit sur Peau, Sauce aux Câpres
Fettuccini au Pesto
(all. 1,3,4,7,8,9,10)

Op zijn Huid Gebraden Zeebaarsfilet
Kappertjessaus en Fettuccini met Pesto
ou/of

Pavé de Veau, Sauce Truffes, Légumes du
Printemps et Brochette de Grenailles
(all. 1,7,8,9,10)

Kalfssteak met Truffelsaus, Seizoen Groenten
Spiesje van Kriel-Aardappelen
ou/of

Fettuccini aux Asperges Blanches
(all. 1,3,7)

Fettuccini met Witte Asperges



Vacherin Royal et Coulis de Fruits Rouges
(all. 1,3,7,8)

« Royal » Vacherin met Rode Vruchten Coulis

	FRANCAIS	NEDER- LANDS	DEUTSCH	ENGLISH
1 	Gluten	Gluten	Kleber	Gluten
2 	Crustacés	Schaaldieren	Krustentiere	Crustaceans
3 	Œufs	Eieren	Eier	Eggs
4 	Poissons	Vis	Fisch	Fish
5 	Arachides	Pinda's (aardnoten)	Erdnüsse	Peanuts
6 	Soja	Soja	Soy	Soy
7 	Lait/Lactose	Melk/Lactose	Milch / Milchzucker	Milk/Lactose
8 	Fruits à Coques	Schaalvruchten	Nuts	Nuts
9 	Céleri	Selder	Stangensellerie	Celery
10 	Moutarde	Mosterd	Senf	Mustard
11 	Graine de Sé- same	Sesamzaadjes	Sesamkörner	Sesame Seeds
12 	Sulfites	Sulfieten	Sulfite	Sulphite
13 	Lupin	Lupine	Lupine	Lupine
14 	Mollusques	Weekdieren	Weichtiere	Molluscs

