

Mardi 24 Octobre 2023
Dinsdag, 24 Oktober 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

Terrine de Gibier, Confit d'Oignons,
Mesclun de Salades et Toast Grillé
(all. 1,3,7,8,9,10)

Wilde Terrine, Uien Konfijt,
Salades Mesclun en Toast



Filet de Saumon, Sauce Crustacés
Sur Fettuccini et Poêlée de Légumes
(all. 1,2,3,4,7,8,9,10)

Zalm Filet met Schaaldierensaus
op Fettuccini en Gebakken Groenten
ou/of

Civet de Biche Grand Veneur,
Garnitures Automnales
(all. 1,3,7,8,9,10)

Grand Veneur Hinde-Stoofpot,
Herfstbijgerechten
ou/of

Brie Pané sur Mesclun de Salades à la Framboise
(all. 1,3,7,8,9,10)

Gepaneerde Brie op Salades Mesclun
met Frambozen Dressing



Nougat Glacé et Caramel
(all. 3,7,8)

Ijsgebak van Noga met Karamel

	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

LEGENDE SUR LES ALLERGENES



Silva Hotel

 Spa-Balnmoral | Belgium

 TO EAT, NATURALLY

