

Menu du Jour

Silva Hotel

Samedi 17 Mai 2025

€ 52,00

Entrée

Carpaccio de Boeuf Parfumé
à l'Huile de Truffes
et Copeaux de Parmesan

Runder Carpaccio geparfumeerde
met Truffelolie en Parmezaanse



Plats

Dos de Lieu Noir, Sauce Câpres
Purée Fourchette au Beurre
d'Aubel

Koolvis Rug met Kappertjessaus,
Aardappelpuree met Boter van
Aubel



Suprême de Pintade, Sauce à la
Bière Blanche du Pays, Pommes
Duchesses et Légumes de Saison

Parelhoen Suprême met Regionale
Witbiersaus, Duchesses
Aardappelen en Seizoen Groenten



Brie Pané en Croûte sur Mesclun
de Salades et Vinaigrette au
Balsamique

Gepaneerde Brie op Salades
Mesclun met Balsamico Dressing



Dessert

Sablé Citron et Coulis de Caramel Citroen Gebak met Karamel



Nos Suggestions Apéritif et Vin

Mai Tai



Rhum Cubain et
Jamaïcain, Triple Sec,
Jus de Citron Vert
et Sirop d'Orgeat
€ 11,50

Côtes du Rhône AOC (2023)



Marrenon-les Belles
Echappées, Le Fleuve Roi

42€



Végétarien/ Vegetarisch



Produits locaux/ Lokale producten

Liste des allergènes

1) Gluten, Gluten: 

2) Crustacés, Schaaldieren: 

3) Oeufs, Eieren: 

4) Poissons, Vis: 

5) Arachides, Pinda's (aardnoten): 

6) Soja, Soja: 

7) Lait/lactose, Melk/lactose: 

8) Fruits à coques, Schaalvruchten: 

9) Céleri, Selder: 

10) Moutarde, Mosterd: 

11) Graines de sésame, Sesamzaadjes: 

12) Sulfites, Sulfieten: 

13) Lupin, Lupine: 

14) Mollusques, Weekdieren: 