

Menu du jour

€ 52,00

Dimanche 3 Mai 2026

Entrée

Velouté d'Asperges
et Lamelles de Saumon Fumé

Asperges Velouté
met Gerookte Zalm

Plats



Carré d'Agneau, Sauce Thym-
Vin Rouge, Tatin de Légumes du
Sud et Gratin Dauphinois

Lamscarre met Tijm-Rode
Wijnsaus, Tatin van Zuid Groenten
en Gegratineerde Dauphinois



Filet de Bar, Sauce à l'Ail des Ours
et Pommes de Terre Grillées

Zeebaarsfilet met Wilde Knoflook
Saus, Gegrilde Aardappelen



Risotto aux Asperges et Parmesan

Risotto met Asperges
en Parmezaanse



Dessert

Crème Brûlée à la Vanille

Creme Brulee van Vanille



Apéritifs

Gin Basil Smash

Gin, Sirop de Sucre de
Canne, Citron, Basilic
11,50€



C'Trop Rosé 2024

I.G.P. Méditerranée
la bouteille € 35,00
















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: 