

# Menu de saison

---

## ENTRÉES

---

- Asperges - sauce mousseline et saumon fumé
- Mille-feuille de bresaola et ricotta au zeste de citron, salade de roquette
- Cromesquis de cuisse de canard confite, mayonnaise à la moutarde violette, salade de blé
- ✓ • Salade végétarienne : ebyl aux herbes - légumes croquants - oeuf poché - mayonnaise au safran

---

## PLATS

---

- Suprême de poulet jaune farçi à la tartufata, sauce au vin jaune, asperges vertes grillées, écrasé de pommes de terre
- Saltimbocca de veau gratinée à la scamorza fumée, sauce à la sauge, tian de légumes, parpadelle
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux tomates confites, olives, ricotta et pignons de pin
- Filet de saumon à l'unilatérale, beurre blanc au curry, riz noir sauté aux légumes

---

## DESSERTS

---

- Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs
  - \* À la place du dessert, +5€
  - \*\* En plus du dessert, +10€
- ♥ • Tarte au café, notre spécialité depuis 30 ans
- Tartelette au citron meringuée
- Tiramisu poires et spéculoos

# Seizoensmenu

Entrée - plat - dessert : 54.00€/p.p

## VOORGERECHTEN

- Asperges met mousselinesaus en gerookte zalm
- Millefeuille van bresaola en ricotta met citroenrasp, rucola salade
- Cromesquis van gekonfijte eendenbout, viooltjesmosterdmayonaise, tarwesalade
- ✓ • Veggie salade: gekruide ebley - knapperige groenten - gepocheerd ei - saffraanmayonaise

## HOOFDGERECHTEN

- Suprême van gele kip gevuld met tartufata, gele wijnsaus, gegrilde groene asperges, aardappelpuree
- Gegratineerde kalfssaltimbocca met gerookte scamorza, saliesaus, tian van groenten, parpadelle pasta
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) - gevuld met gekonfijte tomaten, olijven, ricotta en pijnboompitten
- Zalmfilet aan één kant gebakken, witte botersaus met kerrie, zwarte rijst met groenten

## NAGERECHTEN

- Groot kaasschotel, knapperige salade en gedroogde vruchten
  - \* In plaats van het dessert, +5€
  - \*\* Voorafgaand aan het dessert geserveerd, +10€
- ♥ • Koffietaart, al 30 jaar onze specialiteit
- Citroen meringue taartje
- Tiramisu met peren en speculoos