

Menu de Saison 58€

Flammekueche, rouget grillé, aubergines et courgettes confites, tomate zébra

Flammekueche, gegrilde rode mul met gekonfijte aubergines en courgettes, zebratomaat
Flammekueche , grilled red mullet with confit aubergines and courgettes, zebra tomato

Ou

Vitello tonnato, crème aigre iodée, caviar arenkha

Vitello tonnato, zure room, arenkha kaviaar

Vitello tonnato, sour cream, arenkha caviar

Filet de bar rôti, fleur de courgette aux coques, meringue salée, fèves des marais

Geroosterde zeebaarsfilet, courgettebloem met kokkels, gezouten meringue, tuinbonen
Roasted sea bass fillet, zucchini flower with cockles, salted meringue, broad beans

Ou

Coquelet grillé au romarin, éventail de pommes de terre, artichaut, abricot jus aux herbes

Geroosterde haan met rozemarijn, sneetjes van aardappelen, artisjok, abrikoos,
kruidenjus

Roasted cockerel with rosemary, slices of potatoes, artichoke, apricot, herb jus

Crème brûlée à la verveine, rhubarbe, kadaïf

Crème brûlée met verbena, rabarber, kadaïf

Crème brûlée with verbena, rhubarb, kadaïf

Ou

Fraisier et sa boule de sorbet

Aardbei gebak en zijn bolletje sorbet

Strawberry cake and its scoop of sorbet

Forfait Vin, eau, café 22€

Château la Mazerolle

Sauvignon blanc

Château la Mazerolle

Merlot



Végétarien : au choix du chef, Vegetarisch : op keuze van de chef, Vegetarian: chef's choice