

Menu Le Vieux Château

Croquettes aux crevettes artisanales, petite salade de saison
Garnaalkroketten, seizoensslaatje

ou

Tagliata de boeuf, salade de haricots verts, asperges vertes, dressing à la ciboulette
Tagliatta van rund, salade van groene boontjes en asperges, dressing op basis van bieslook

ou

Scampi sauce légèrement crémée à l'échalote et estragon
Scampi licht roomsausje, sjalotjes en dragon

Filet de boeuf mariné au gingembre et soja, légumes croquants, pommes rissolées
In gember en soja gemarineerd rundvlees, krokante groentjes, gebakken krieltjes

ou

Saumon, mozzarella de bufflonne, brocoli, tomate et vanille
Zalm, buffelmozzarella, brocoli, tomaat en vanille

ou

Cabillaud, anguille fumée, asperges blanches, couscous (+1,50 euro)
Kabeljauw, gerookte paling, witte asperges, couscous

Trio de desserts

ou

Irish Coffee

Menu: €34,50

Vins appropriés / Aangepaste wijnen: €13,00

Menu de Saison (du 19 avril au 27 mai)

Asperges blanches, langoustine, brioche et jeune pomme de terre ()*
Witte asperges, langoustines, brioche, jonge aardappeltjes

Ceviche de maquereau, coulis de paprika, jus à base de vinaigre de sushi
Ceviche van makreel, coulis van paprika, jus op basis van sushi azijn

Noisettes d'agneau, fromage de chèvre, petit légumes de printemps, quinoa ()*
Lamsnootjes, geitenkaas, lentegroenten, quinoa

Rhubarb, crème de mascarpone, kriek et thé aux fruits rouges ()*
Rabarber, crème van mascarpone, kriek en rodevruchtenthee

Menu: 3 services, gangen () : €39,00*

Vins appropriés, Aangepaste wijnen : €18,00

Menu: 4 services, gangen : €47,50

Vins appropriés, Aangepaste wijnen : €23,00

Le menu de saison est servi par table
Het seizoensmenu wordt per tafel bediend

