



MENU



VOORGERECHT

Aspergevelouté op Vlaamse wijze

Hoofdgerecht

Zalm gegaard op lage temperatuur,
bearnaisesaus, preirisotto

DESSERT

Aardbeienijs met vers fruit

ENTRÉE

Velouté d'asperges "à la flamande"

Plat

Saumon basse température, sauce béarnaise,
risotto aux poireaux.

DESSERT

Glace à la fraise et aux fruits frais.

