

Le De Lunch

Entrée et plat
Voor- en Hoofdgerecht
19 €

Plat
Hoofdgerecht
14 €

Entrees - Voorgerechten

Toast aux champignons
Toast met champignons

Wine pairing: Montagne St-Emilion, Piliers de Maison-Blanche 2015, Despagne-Rapin 7€ / 12cl

Velouté de choux fleur
Bloemkool velouté

Wine pairing: Alsace, Riesling 2013, Domaine Mochel 5€ / 12cl

Plats - Hoofdgerechten

Magret de canard, panais confit au miel & agrumes
Eendenborst, pastinaak gekonfijt in honing & citrus

Wine pairing: Corse, Cuvée Vecchio 2016, Domaine Vecchio 5€ / 12cl

Mi cuit de saumon, risotto truffé au sarrasin
Truffel risotto van boekweit met mi-cuit van zalm

Wine pairing: Beira Interior, Reserva do patrão 2017, Quinta dos Termos 6€ / 12cl

Pâtes fraîches, mozzarella di Buffala, pesto, tomates grappes
Verse pasta, buffel mozzarella, pesto, kers tomaatjes

Desserts

Assiette de fromages du terroir belge
Kaasplateau van Belgisch terroir

+14 €

À la carte

+10€

Les informations relatives aux allergènes sont disponibles sur demande