



Lunch du 21 au 24 juin

Gaspacho, bruschetta de burrata et tapenade d'olives noires

Ou

Fondu de fromage belge « Vieux Bruges » et « Chimay », mesclun de salade

Filet de merlan rôti, émulsion choux fleur et aneth, frégola sarda

Ou

*Bavette de bœuf grillée, steak house de pdt au paprika, beurre maître d'hôtel
aux tomates séchées*

*Crème chiboust au lait de coco, crumble coco, fraises belges et menthe
fraiche ✓*

OU

Salade de fruits frais de saison ✓

2 services 25 €

3 services 29 €