



Lunch du 17 au 20 mai

Croustillant de saumon fumé, aneth, miel et citron

OU

Croquette de Coucou de Malines façon Vol-au-vent, mesclun de jeunes pousses

Filet de maigre grillé, risotto à la Tomme de chèvre et beurre provençal

OU

Longe de porc ibérique confite au romarin, rösti de bintjes au basilic et mousse d'aubergine

Pavlova de fraises ✓

OU

Salade de fruits frais de saison ✓

2 services 25 €

3 services 29 €