

# Menu 't Heerehuys



## Entrées

Gravad lax mariné au gin tonic, baies de genièvre et orange

ou

Coquilles Saint-Jacques à la crème de butternut et au chorizo

ou

Tagliatta de rib eye mariné et fumé au parmesan frais et mayonnaise à la truffe

ou

Pata negra ibérique avec des crostini et vinaigrette à la moutarde Cragganmore  
(suppl. 12 euro)

ou

Pastèque grillée avec feta, basilic et pistache (veggie)



## Cours intermédiaire (optionnel)

Raviolis toscans crémeux (suppl 10 euro)

ou

Crabe royal grillé (suppl 18 euro)

ou

Soupe rafraîchissante de petits pois, poireaux, menthe et yaourt de chèvre (veggie)  
(suppl. 7 euro)



## Plat principal

Côte à l'os aux légumes chauds, béarnaise aux pommes pont-neuf  
(pour 2 personnes)

ou

Moules comme en thaïlande au riz frit

ou

Filet de cabillaud avec sauce mousseuse au safran et purée de jeunes épinards et fines herbes

ou

Carré d'agneau avec tapenade de paprika, tomate rôtie, ratatouille et pommes de terre au romarin

ou

Tajine marocaine avec quinoa et dattes (veggie)



## Dessert

Meringue au citron vert avec mousse au chocolat et fruits rouges

ou

Crumble aux pommes et poires avec glace à la vanille

ou

Crème glacée à votre choix

ou

Moelleux au chocolat



€ 48 p/p