

# Lunch

Servi du lundi 12/03 au samedi 17/03

## Pour commencer

Les asperges blanches de Malines,  
Jambon Serano, rémoulade de céleri, crème de moutarde

Ou

Les petits gris et cuisse de grenouille en raviole,  
Crème d'herbes et brisures de lardons

Ou

L'apostrophe de saumon mi-cuit,  
Émulsion d'aromates, poivre rose et aneth

## Pour suivre ou Plat du jour au choix

L'incontournable belle entrecôte de bœuf « BBB »,  
Beurre maître d'hôtel

« **Servi pour deux personnes, comme une côte à l'os** »

Ou

Les farfalles aux scampi,  
Crème de légumes croquants

Ou

Les asperges blanches de malines, saumon fumé,  
Mousseline de crevettes grises

**Plat du jour 15 euros**  
**Entrée et plat 22 euros**

# Lunch

Geserveerd van maandag 12/03 tot zaterdag 17/03

## Om te starten

Witte asperges uit Mechelen,  
Serranoham, remoulade van selder, mosterdsausje

Of

Ravioli van wijngaardslakken en kikkerbiljetjes,  
kruidensausje en gesnipperde spekjes

Of

Licht gebakken zalm, kruidenemulsie,  
roze peper en dille

## En daarna of Dagschotel naar keuze

De niet te versmaden entrecote van rundvlees "BBB"  
Beurre maître d'hôtel",

« **Geserveerd voor 2 personen, zoals de côte à l'os** »

Of

Farfalles met scampi's,  
Crème van krokante groentjes

Of

Witte Mechelse asperges, gerookte zalm,  
Mousseline van grijze garnaaltjes

**Dagschotel 15 euro**  
**Voor-en hoofdgerecht 22 euro**