



# Chef's recommandation de saison Chef's seasonal recommendation



## L'OR BLANC BELGE BELGIAN WHITE GOLD

### LES ENTRÉES APPETIZERS

Velouté d'asperges <i>Asparagus velouté</i>	12.00
Asperges à la Flamande (3 pièces) beurre fondu, oeufs écrasés, persil <i>Asparagus Flemish style (3 pieces)</i> <i>melted butter, crushed eggs, parsley</i>	22.00
Asperges sauce hollandaise (3 pièces) <i>Asparagus with hollandaise sauce (3 pieces)</i>	22.00

### PLATS MAIN COURSES

Asperges à la Flamande (6 pièces) beurre fondu, oeufs écrasés, persil <i>Asparagus Flemish style (6 pieces)</i> <i>melted butter, crushed eggs, parsley</i>	28.00
Asperges sauce hollandaise (6 pièces) <i>Asparagus with hollandaise sauce (6 pieces)</i>	28.00

### SUPPLÉMENT SUPPLEMENT

Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	4.00
Jambon de Coburg <i>Coburg ham</i>	4.00

Spécialité du chef  
*Chef's specialty*

Préparation en salle (non réalisable en terrasse)  
*Restaurant preparation (not applicable on terrace)*

Plats végétariens  
*Vegetarian dish*

Les prix sont annoncés en €, TVA et service inclus. Dans le cas où vous êtes sujet à certaines allergies, n'hésitez pas à le communiquer à notre Maitre d'hôtel qui vous apportera le conseil adapté.  
*Rates are inclusive VAT, service and are in €. Ask our manager for the ingredients of our dishes in case you are allergic for certain products.*