

Nothing
brings
PEOPLE
together
— like —
GOOD FOOD



Jee May



Menu de saison - Seasonal menu

Choisissez une entrée et un plat OU un plat et un dessert
You select a starter and a main course OR a main course and a dessert

ou **€ 38.00** or

une entrée, un plat et un dessert (sorbet inclus)
a starter, a main course and a dessert (inclusive sherbet)

€ 42.00

ENTREES APPETIZERS

Panna cotta d'asperges, salade raffinée à l'orange et à l'asperge blanche, filet d'Anvers fumé
Panna cotta of asparagus, salad of white asparagus and orange, smoked 'filet d'Anvers'
ou / or

Velouté d'asperges blanches à la bière blanche
Velouté of white asparagus with white beer

SORBET SHERBET

Sorbet rafraichissant de fruit
Refreshing fruit sherbet

PLATS MAIN COURSES

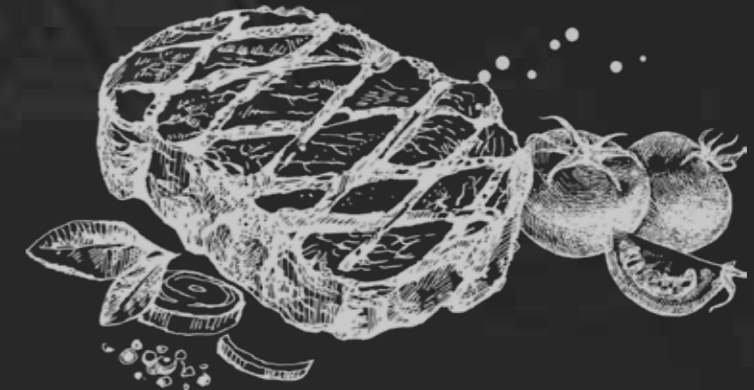
Demi poussin rôti, purée de pommes de terre 'polder' fumées, haricots verts et oignon sautés, sauce au vin rouge
Roasted half spring chicken, smoked mashed 'polder' potatoes, seared green beans and onions, red wine sauce
ou / or

Cabillaud au four, asperges, bacon croustillant, sauce de bière hopus, purée de pommes de terre 'polder' fumées
Baked cod, asparagus, crispy bacon, sauce of hopus beer, smoke mashed 'polder' potatoes

DESSERTS DESSERTS

Pavlova avec un twist du chef
Pavlova with a Chef's twist
ou / or

Assiette de 3 fromages (supplément de € 3.00)
Cheese platter with 3 different cheeses (surcharge of € 3.00)



 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.