Restaurant « Le Parc »

Nos Entrées

Avocat grillé, scampi sauce sésame

Salade gourmande : feuille de brick, rouget, mesclun, tomate confite, olive noire, pignon de pin et vinaigrette au porto blanc

Asperges blanches, œuf parfait, parmesan et balsamique

Raviole de ris de veau et poireau à l'huile de truffe, sauce beurre truffé

Gravelax de saumon aux agrumes

Nos Plats

Risotto de gambas sauce à l'asperge verte

Tournedos de saumon rôti, sauce citron, purée et caponata

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus d'agneau, abricots séchés et semoule

Tagliatta d'entrecôte, roquette, parmesan, tomate sechée, beurre italien, frites

Canard sauce clémentine, purée à la truffe

Nos Desserts

Gratin de fruits

Dame blanche

Fraises sautées au balsamique, menthe fraîche et glace vanille

Soupe de fruits rouges façon Irish

Poire confite à la cannelle avec boule frangipane

Menu de saison « Été 2022 » : Mise en bouche, entrée, plat, dessert à 40€ / p.p.

Forfait boissons : apéritif, vins appropriés, eau et café inclus à 20€ / p.p.

La composition des plats est susceptible de varier. Les informations concernant les allergènes contenus dans nos mets sont à votre disposition sur le tableau d'affichage près de l'écran TV (sur le tableau orange face du Bar). Notre personnel se tient également à votre disposition pour vous fournir ces informations.

Restaurant « Le Parc »

Onze Voorgerechten

Gegrilde avocado, scampi met sesamsaus

Gastronomische salade: baksteendeeg, rode mul, mesclun, gekonfijte tomaat, zwarte olijf, pijnboompitten en vinaigrette met witte porto

Witte asperges, perfect ei, Parmezaan en balsamico

Kalfszwezerik en prei ravioli met truffelolie, truffelbotersaus

Zalm Gravelax met citrus

Onze Hoofdschotels

Garnalenrisotto met groene aspergesaus

Tournedos van geroosterde zalm, citroensausje, puree en caponata

Lamsrack met kruidenkorst, lam sap, gedroogde abrikozen en griesmeel

Rib steak tagliatta, rucola, Parmezaan, gedroogde tomaat, Italiaanse boter, friet

Eend met clementinesaus, truffelpuree

Onze Desserten

Fruitgratin

Witte Dame

Met balsamico gebakken aardbeien, verse munt en vanille-ijs

Rode vruchtensoep op Ierse wijze

Kaneel gekonfijte peer met frangipane bolletje

Seizoensmenu « Zomer 2022 » : Hapje, voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht aan 40€ / p.p.
Drankforfait : aperitief, aangepaste wijnen, water en koffie aan 20€ / p.p.

De samenstelling van onze gerechten kan variëren. De informatie met betrekking tot de allergenen hangt ter informatie aan het affichebord dichtbij het Tv-scherm. (op het oranje bord tegenover de bar)
Ons personeel staat ook steeds klaar voor verdere informatie.