



## Menu de Saison

**Raviole de daurade, espuma de burrata, piperade de légumes, épices méditerranéennes**  
Zeebrasem ravioli, espuma van burrata, piperade van groenten, mediterrane kruiden  
*Sea bream ravioli, espuma with burrata, vegetable piperade, mediterranean spices*

Ou

**Tartare de veau, œuf mollet frit, vinaigrette vitello tonato, roquette, reggiano**  
Kalfstartaar, zachtgekookt ei, vitello tonato vinaigrette, rucola, reggiano  
*Veal tartare, soft-boiled egg, tuna vinaigrette, arugula, Reggiano*

\*\*\*\*\*

**Lieu jaune rôti, guacamole d'asperges vertes, pomme dauphine aux crevettes grises, beurre blanc**  
Gebakken vlaswijting, guacamole van groene asperges, dauphine aardappelen met grijze garnalen, beurre blanc  
*Roasted pollack, green asparagus guacamole, dauphine potatoes with grey shrimps, beurre blanc*

Ou

**Agneau en deux façon, rémoulade chou rave, tarte tatin d'oignons rouges fumés, jus corsé au porto**  
Lamsvlees op twee manier, remoulade van koolrabi, tarte tatin van gerookte rode ui, rode portsaus  
*Lamb in two-way, kohlrabi remoulade, tarte tatin with smoked red onion, port wine sauce*

\*\*\*\*\*

**Tartelette aux myrtilles, ganache au chocolat blanc, caramel de violette**  
Bosbessentaartje, ganache van witte chocolade, violette karamel  
*Blueberry tartlet, white chocolate ganache, violet caramel*

Ou

**Crème brûlée au café, glace amaretto, espuma mascarpone**  
Crème brûlée met koffie, amaretto-ijs, mascarpone espuma  
*Crème brûlée with coffee taste, amaretto ice cream, mascarpone espuma*

**3 Services : 58€**

**4 Services (+ fromage) : 68€**

**Forfait Vin, eau, café € 22 (3 services) 28€ (4 services)**

**Château la Mazerolle**

*Sauvignon blanc*

**Château la Mazerolle**

*Merlot*