

Au Vieux Porche

MENU DECOUVERTE A 19.50 €

Samossa au chèvre en miel de lavande et son mesclun

(Samosa with goat cheese and lavender honey served with mesclun salad - Samosa met geitenkaas en lavendel honing, vergezeld door zijn mesclun)

OU

Gravlax de saumon, citron confit et tatsiki de concombre

(Cured Salmon house, lime and lemon balm, dill tsatsiki and lemon confit - Genezen Zalm huis, limoen en citroenmelisse, dille en citroen tzatziki confit)

Noisette d'agneau façon « Vieux Porche »

(noisette of lamb « home made » - Noisette van lam)

OU

Suprêmes de volaille à la châtaigne

et sa farandole de légumes glacés

(Chicken breast with chestnut served with "frozen vegetable" medley - Kipfilet met kastanje en "bevroren groente"-medley)

OU

Filet de Saint Pierre aux amandes et Viognier d'Ardèche

(Filet of St.Pierre with almond cooked with "Viognier d'ardeche" – Filet van St.Pierre almond en "viognier d'ardeche")

Dessert au choix à la carte

(Dessert « à la carte »)

Tous nos prix sont TTC et service inclus.