

GROUP MENU

3 COURSES | 3 PLATS | 3 GERECHTEN – 41€

STARTER AND MAIN COURSE | ENTRÉE ET PLAT | VOORGERECHT EN HOOFDGERECHT – 36€

MAIN COURSE AND DESSERT | PLAT ET DESSERT | HOOFDGERECHT EN NAGERECHT – 34€

STARTERS | ENTRÉES | VOORGERECHTEN

SHRIMP CROQUETTE, LEMON CONDIMENT AND FRIED PARSLEY (+€4)

Croquette aux crevettes, condiment citron et persil frit (+4€)

Garnaalkroket, citroencondiment en gefrituurde peterselie (+€4)

TRUFFLED VIEUX BRUGES CHEESE FONDUE, MUSTARD DIP, RADISH AND CUCUMBER CRUDITÉS

Fondue de vieux Bruges truffé, dip moutarde, crudités de radis et concombre

Gefrituurde Vieux Brugge kaasfondue met truffel, mosterdip, radijs en komkommer

BURRATINA WITH GRILLED VEGETABLE ANTIPASTI

Burratina et antipasti de légumes grillés

Burratina met gegrilde groenten antipasti

🍷 YOUNG LEAF SALAD WITH MIXED ORGANIC SEEDS, APPLE AND BEETROOT

Salade de jeunes pousses aux mille graines organiques, pomme et betterave

Salade van jonge blaadjes met biologische zadenmix, appel en rode biet

MAIN COURSES | PLATS | HOOFDGERECHTEN

FREE-RANGE YELLOW CHICKEN SUPREME, VOL-AU-VENT STYLE, WITH FRIES

Suprême de volaille jaune fermière, façon vol-au-vent et frites

Hoevekipfilet, op vol-au-ventwijze, met frieten

SEA BREAM TAJINE WITH CRUNCHY VEGETABLES

Tajine de daurade et ses légumes croquants

Tajine van dorade met knapperige groenten

STEAK TARTARE (PREPARED), FRIES, SALAD

Américain préparé, frites, salade

Steak tartaar, frieten en sla

🍷 ROASTED ZUCCHINI WITH SPICES AND SUN-DRIED TOMATO HUMMUS

Courgette rôtie aux épices et houmous aux tomates séchées

Geroosterde courgette met kruiden en hummus van zongedroogde tomaat

DESSERTS | NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE ESPUMA WITH PINEAPPLE HIBISCUS

Espuma de crème brûlée et ananas hibiscus

Crème brûlée espuma met ananas hibiscus

DAME BLANCHE

CHOCOLATE MOUSSE WITH SPECULOOS CRUMBLE

Mousse au chocolat, crumble spéculoos

Chocolademousse met speculooscrumble

🍷 PINEAPPLE HIBISCUS

Ananas hibiscus



RESIDENCE
PALACE