

Menu du jour

€ 52,00

Samedi 2 Mai 2026

Entrée

Aiguillettes de Magret de Canard Fumé sur Mesclun de Salades au Balsamique
Gerookte Endeborst op Salade Mesclun met Balsamico Azijn



Plats

Suprême de Pintade,
Sauce au Poivre,
Galette de Pommes de Terre

Parelhoen Supreme met
Peppersaus, Aardappelkoekjes



Dos de Saumon, Sauce aux
Poivrons Doux, Purée Fourchette
à l'Echalote

Zalmrug met Zachte Paprikassaus,
Aardappelpuree met Sjalotten



Fettuccini aux Asperges Vertes et
Blanches, Copeaux de Parmesan

Fettuccini met Groene en Witte
Asperges, Parmezaanse



Dessert

Tartelette de Mousse au Chocolat
et Coulis de Crème Anglaise

Chocolade Mousse Taartje
met Vla



Apéritifs

Gin Basil Smash

Gin, Sirop de Sucre de
Canne, Citron, Basilic
11,50€



C'Trop Rosé 2024

I.G.P. Méditerranée
la bouteille € 35,00
















Végétarien/ Vegetarisch



Produits locaux/ Lokale producten

Silva Hotel
Spa-Balmoral | Belgium
TO EAT, NATURALLY

Liste des allergènes

- 1) Gluten, Gluten: 
- 2) Crustacés, Schaaldieren: 
- 3) Oeufs, Eieren: 
- 4) Poissons, Vis: 
- 5) Arachides, Pinda's (aardnoten): 
- 6) Soja, Soja: 
- 7) Lait/lactose, Melk/lactose: 
- 8) Fruits à coques, Schaalvruchten: 
- 9) Céleri, Selder: 
- 10) Moutarde, Mosterd: 
- 11) Graines de sésame, Sesamzaadjes: 
- 12) Sulfites, Sulfieten: 
- 13) Lupin, Lupine: 
- 14) Mollusques, Weekdieren: 