

Menu du jour

€ 52,00

Vendredi 1er Mai 2026

Entrée

Tartare de Saumon Fumé,
Asperges Vertes et Blanches
à la Coriandre

Gerookte Zalm Tartaar met Witte
en Groene Asperges en Koriander



Plats

Magret de Canette,
Sauce au Sirop de Liège
et Brochette de Grenailles

Eendenborst met Luikse Sirop
Saus, Spiesje van Krieljes



Dos de Lieu Noir,
Sauce aux Câpres, Petites
Pommes Parisiennes Persillées

Koolvisrug met Kappertjessaus
Parisiennes Aardappelen met
Peterselie



Gratin d'Aubergines
au Pesto

Gegratineerde Aubergines
met Pesto



Dessert

Nougat Glacé à la Pistache
et Coulis de Fruits des Bois

Ijsgebak van Noga-Pistache
met Bosvruchten Coulis



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: 