



MOULIN DE DAVERDISSE

# BALADE ESTIVALE

**ASPERGES ET RIS DE VEAU CROUSTILLANTS**  
SALADE DE TÉTRAGONE- SAUCE MOUSSELINE AU RAIFORT

**ASPERGES EN KROKANTE KALFSZWEZERIJK**  
**NIEUW-ZEELANDSE SPINAZIE**  
**MOUSSELINESAUS MET MIERIKSWORTEL**

---

## **FILET DE ROUGET BARBET**

TAPENADE D'AUBERGINES - POIS CHICHES ET TAHINI  
SAUCE VIERGE - TOMATE ZÉBRA ET CITRON CÉDRAT

**FILET VAN RODE MUL - TAPENADE VAN AUBERGINES**  
**KIKKERERWTEN EN TAHIN VIERGE SAUS**  
**ZEBRATOMAAT EN CÉDRATCITROEN**

---

## **LONGE DE VEAU CONFITE**

AU VIN BLANC DE BOURGOGNE ET DATTES PRIMEURS  
CROQUETTE DE MANIOC ET SARRASIN - SHIITAKÉS ET ASPERGES MEUNIÈRE

**GEKONFIJTE KALFSLENDE IN WITTE BOURGOGNEWIJNSAUS**  
**VERSE DADELS - KROKET VAN MANIOK EN BOEKWEIT - SHIITAKES EN ASPERGES**

---

## **CRÉMEUX FROMAGE BLANC**

ET CITRON VERT AUX FRUITS EXOTIQUES  
INFUSION GLACÉE AU JUS D'ANANAS - SORBET MANGUE

**EXOTISCHE VRUCHTEN MET PLATTEKAAS EN LIMOEN**  
**IJSGEKOELDE INFUSIE VAN ANANASSAP - MANGOSORBET**

MENU AVEC ASPERGE, VEAU ET DESSERT : 49 €

**MENU ENTIER : 59 €**



MOULIN DE DAVERDISSE

# BALADE DE LA MER

## **ASPERGES VERTES ET RILLETTES DE SARDINES**

AU PIMENT D'ESPELETTE.  
CRÉMEUX DE FROMAGE DE CHÈVRE

**GROENE ASPERGES EN RILLETTES VAN SARDINES  
ESPELETTEPEPER - GEITENKAAS**

---

## **FILET DE BAR**

ASPERGES ET RAVIOLES RICOTTA-FENOUIL  
BEURRE MOUSSEUX AU NOILLY PRAT

**FILET VAN ZEEBAARS - ASPERGES - SCHUIMIGEBOTER MET NOILLY PRAT  
RAVIOLI VAN RICOTTA EN VENKEL**

---

## **FILET DE LIEU JAUNE**

CRÈME DE MOUTARDE DOUCE - POMMES DAUPHINES À LA PISTACHE  
ARTICHAUTS BOUQUETS ET BROCOLINIS

**WITTE KOOLVIS - MOSTERDSAUS - DAUPHINE-AARDAPPELEN MET PISTACHE  
ARTISJOKKEN EN BROCCOLINI**

---

## **FINANCIER À LA FRAISE**

CRÈME ONCTUEUSE À LA VANILLE DE MADAGASCAR  
COMPOTÉE DE RHUBARBE - SORBET FRAISE-RHUBARBE

**AARDBEIEN-FINANCIER - ROOM VAN MADAGASKAR-VANILLE  
COMPOTE VAN RABARBER - SORBET VAN AARDBEI EN RABARBER**

MENU AVEC ASPERGES, LIEU JAUNE ET DESSERT : 49 €

**MENU ENTIER : 59 €**



MOULIN DE DAVERDISSE

# BALADE VÉGÉTALE

## **SALADE D'ARTICHAUTS**

POIVRADES ET CONCHIGLIONI FARCIS AUX NOISETTES ET FETA  
CRÈME DE PESTO AU BASILIC

**SALADE VAN PAARSE ARTISJOKKEN EN CONCHIGLIONI GEVULD  
MET HAZELNOTEN EN FETA, ROOMSAUS VAN BASILICUMPESTO**

---

## **CARPACCIO D'AUBERGINES GRAFFITI**

GRENADE - MOZZARELLA DI BUFALA ET OLIVES  
CRÈME DE MISO KOSHO

**CARPACCIO VAN GRAFFITI-AUBERGINES, GRANAATAPPEL,  
MOZZARELLA DI BUFALA EN OLIJVEN, CRÈME VAN MISO KOSHO**

---

## **GALETTE AUX GRAINES DE TOURNESOL**

FLEURS DE COURGETTES FARCIES AU QUINOA  
JUS DE GROSEILLE ET CAROTTES

**GALETTE VAN ZONNEBLOEMPITTEN, COURGETTEBLOEMEN  
GEVULD MET QUINOA, JUS VAN AALBESSEN EN WORTELEN**

---

## **PANNA COTTA AUX CERISES**

LAIT D'AMANDE ET VANILLE  
COMPOTÉE DE GRIOTTE ET CASSIS

**PANNA COTTA VAN KERSEN MET AMANDELMELK EN VANILLE  
COMPOTE VAN MORELLEN EN ZWARTE BES**

MENU AVEC SALADE, GALETTE ET DESSERT : 46 €

**MENU ENTIER : 56 €**



MOULIN DE DAVERDISSE

# BALADE GASTRONOMIQUE

MENU SERVI UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE  
DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE : 13H ET 20H

## **TRUITE SAUMONÉE CONFITE**

AUX ÉPINES DE PIN - ŒUF DE CAILLE POCHÉ  
JUS DE CONCOMBRE À L'OXALIS

---

## **BALLOTINE DE LAITUE FARCIE AUX ÉCREVISSSES**

BISQUE DE CRUSTACÉS PARFUMÉE À LA MARJOLAINE

---

## **MORILLE FARCIE AU FOIE GRAS**

RILLETTES DE CAILLES FUMÉES  
JUS DE PETITS POIS PARFUMÉ À LA VERVEINE

---

## **GRANITÉ PAMPLEMOUSSE ET ROMARIN**

---

## **BŒUF EN DEUX CUISSONS**

JARRET EN POT-AU-FEU ET FILET GRILLÉ - POMMES PONT-NEUF  
GRATIN DE HARICOTS VERTS AUX AMANDES

---

## **DESSERT TOUT CHOCOLAT**

STREUSEL AU CACAO - ÉMULSION GUANAJA 70 %  
CŒUR CHOCOLAT JIVARA - NOISETTES CARAMÉLISÉES SALÉES

**MENU À 75 €**



MOULIN DE DAVERDISSE

# BALADE GASTRONOMIQUE

MENU ENKEL PER VOLLEDIGE TAFEL TE BESTELLEN

LAATSTE BESTELLING: 13U EN 20U

## **GEKONFIJTE ZALMFOREL**

MET DENNENNAALDEN - GEPOCHEERD KWARTELEI  
KOMKOMMERJUS MET KLAVERZURING

---

## **SLAROLLETJE MET RIVIERKREEFTJES**

SCHAALDIERENSAUS MET MARJOLEIN

---

## **MORIELJE GEVULD MET GANZENLEVER**

EN RILLETES VAN GEROOKTE KWARTEL  
DOPERWTENSAP MET VERVEINE

---

## **GRANITÉ VAN POMPELMOES EN ROZEMARIJN**

---

## **RUND OP TWEE BEREIDINGEN**

SCHENKEL ALS POT-AU-FEU EN GEGRILDE FILET - PONT-NEUF-AARDAPPELEN  
GRATIN VAN PRINSESSENBOONTJES MET AMANDELEN

---

## **VOLLEDIG CHOCOLADEDESSERT**

CACAOSTREUSEL - EMULSIE VAN GUANAJA 70 % JIVARA-CHOCOLADE  
GEZOUTEN GEKARAMELISEERDE HAZELNOTEN

**MENU 75 €**