

Menu du 16 mars 2025 à 12h30

à La Ferme Rose de Rebecq

Les bulles et les zakouskis chauds et froids



Tartare de saumon frais et fumé

avec sa petite salade composée à la crème aigre



Médailлон de veau, sauce à l'estragon

accompagné du gratin dauphinois et de sa jardinière



Sabayon aux fruits frais gratinés, glace vanille et coulis



Boissons à volonté comprises jusqu'à 16 h

Vin blanc, rosé ou rouge : Vicomte de Briansart, Pays d'Oc

Bières : Pils, Kriek et Blanche

Soft et eaux

Café et thé à la menthe fraîche proposé au bar

Service en salle et accompagnement musical

60 euros pour les membres du Cercle Horticole de Rebecq,
70 euros pour les non-membres,