

Save the harvest Menu

Focaccia 1000 Couleurs – chauffez au four à 180°C pendant 5 à 6 minutes

Focaccia 1000 Couleurs – verwarm in de oven op 180°C 5 à 6 minuten

Focaccia 1000 Couleurs – heat in the oven at 180°C for about 5 to 6 minutes

Betterave jaune caramélisé – chauffez au four à 180°C pendant 5 à 6 minutes, ensuite ajoutez les herbes et la vinaigrette

Gekarameliseerde gele biet – verwarm in de oven op 180°C 5 à 6 minuten, voeg dan de kruiden en de vinaigrette toe

Caramelised yellow beetroot – heat in the oven at 180°C for about 5 to 6 minutes, add the herbes and the vinaigrette

Salade de légumes printanières - à manger froid

Lentegroenten salade – om koud te eten

Spring vegetables salad - to be eaten cold

Pomme de terre et jeunes navets avec de la roquette - à manger froid.

Aardappel met jonge raapjes en rucola – koud te eten

Potato with young turnips and arugula - to be eaten cold

Vichyssoise de vert de poireaux – à manger froid

Vichyssoise van preigroen – om koud te eten

Vichyssoise of leek greens – to be eaten cold