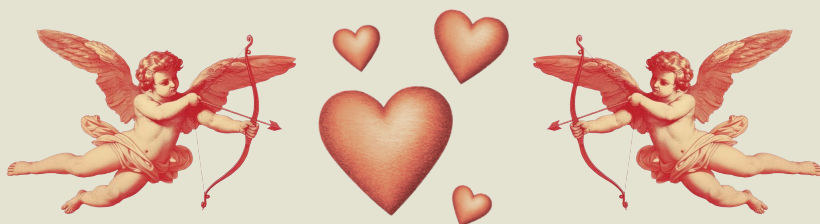




T R O I S S A V E U R S

MENU SAINT-VALENTIN

VALENTIJNSMENU



PER PERSON 120€

AMUSE-BOUCHE

CROMESQUIS DE CHÈVRE,
MIEL ET ROMARIN

CROMESQUIS VAN GEITENKAAS MET
HONING EN ROZEMARIJN

TARTARE DE SAUMON LABEL
ROUGE, CITRON VERT

TARTAAR VAN LABEL ROUGE-ZALM MET
LIMOEN

ENTRÉES | VOORGERECHTEN

BURRATA FRITE, MOUSSELINE DE
BETTERAVE AU SÉSAME NOIR

GEFRITUURDE BURRATA MET
BIETENMOUSSELINE EN ZWARTE SESAM

OU

OF

RAVIOLI DE HOMARD, BISQUE MONTÉE
AU BEURRE, POIREAUX FONDANTS

RAVIOLI MET KREEFT, BISQUE AFGEWERKT
MET BOTER EN ZACHT GESTOOFD PREI

ACCOMPAGNÉ D'UN COCKTAIL: SORBET
DE FRAISE, PAMPLEMOUSSE, MENTHE,
PROSECCO BOTTEGA MILLESIMATO

GESERVEERD MET EEN COCKTAIL:
AARDBEIENSORBET, POMPELMOES, MUNT
EN PROSECCO BOTTEGA MILLESIMATO

PLATS | HOOFGERECHTEN

FILET DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE,
JUS CORSÉ, PURÉE DE PATATE DOUCE,
CAROTTES GLACÉES

KALFSHAAS OP LAGE TEMPERATUUR GEGAARD,
KRACHTIGE JUS, ZOETE-AARDAPPELPUREE EN
GEGLACEERDE WORTELEN

OU

OF

LOTTE RÔTIE, BEURRE BLANC AU
CHAMPAGNE, POIREAUX CONFITS

GEBRADEN ZEEDUIVEL, CHAMPAGNE-BEURRE
BLANC EN GEKONFIJTE PREI

DESSERT

CHEESECAKE DÉSTRUCTURÉ:

GEDECONSTRUEERDE CHEESECAKE:

SPÉCULOOS, CRÈME PHILADELPHIA
VANILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES,
SORBET CITRON

SPECULOOS, VANILLE-PHILADELPHIA-CRÈME,
COULIS VAN ROOD FRUIT EN
CITROENSORBET