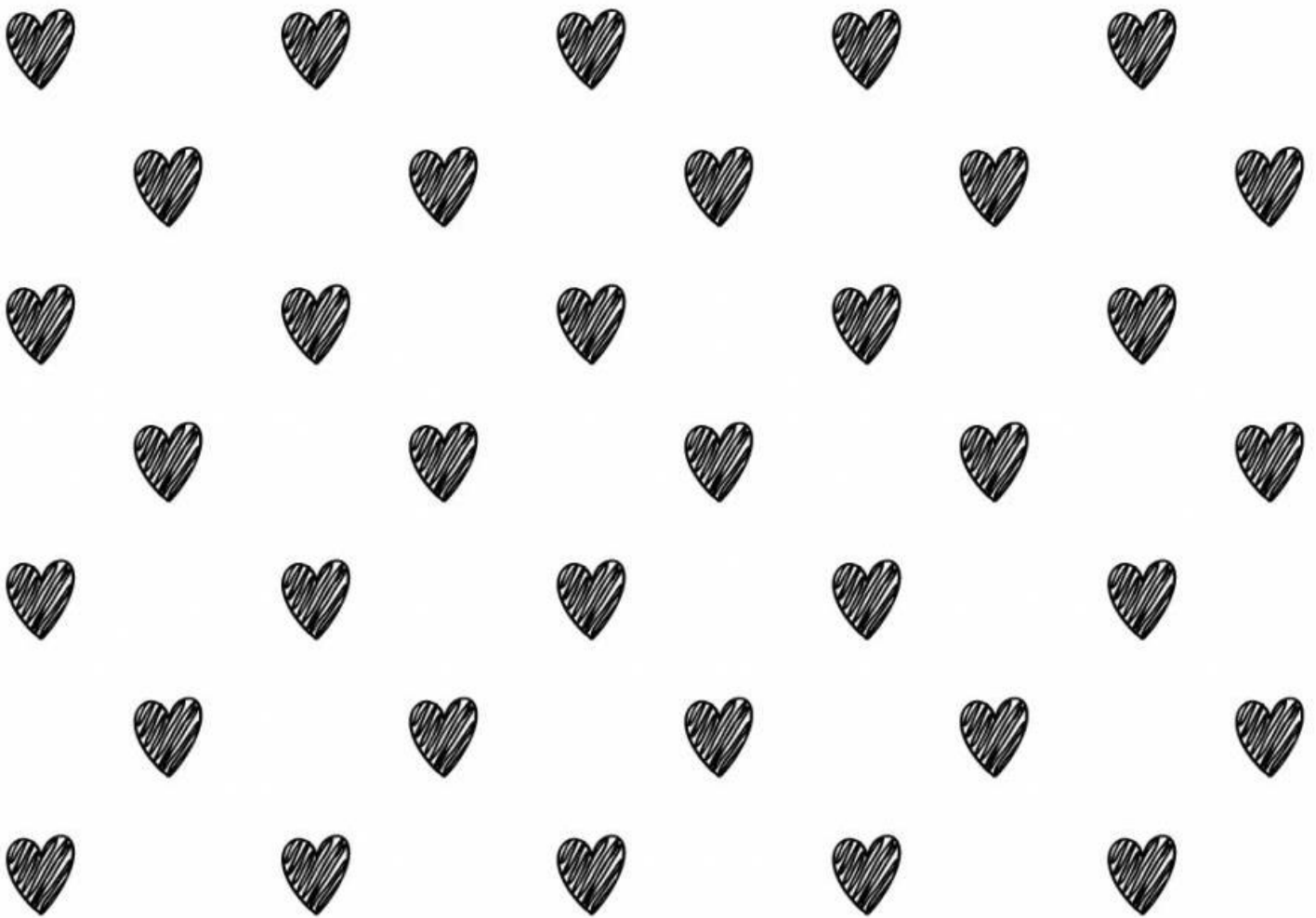


# *St-Valentijn*

*13-14-15 februari*



# *St-Valentin*

*13-14-15 février*



# *St-Valentijn*

€79

Liefdeshapjes

&

Carpaccio van gerookt en gemarineerd Holstein rund,  
crème van eigeel met truffel

of

Gillardeau oesters op ijs

&

Terrine van huisgemaakte ganzenlever,  
chutney en toast

of

Tataki van Yellow-fin tonijn, guacamole, sesamzaadjes en sojascheuten

&

St-Jacobsnoten "Dieppe", zalfje van aardpeer en jonge witloof met witbier

of

Kreeftenroomsoep met grijze garnalen

&

Skrei, zeevenkel, citrus, aardappelpuree en blanke botersaus

of

Kalfsfilet gegaard op een lage temperatuur , afgewerkt in de Mibrasa  
houtschooloven, texturen van wortel en Fine Champagne saus

&

Chocoladeverrassing, passievruchten en frambozen

of

Kaasschotel, chutney en toast (+ 6€)

&

Zoetigheden





# St-Valentin

€79

Amuses d'amour

&

Carpaccio fumé et mariné de bœuf Holstein  
crème de jaune d'œuf à la truffe

ou

Huîtres Gillardeau sur glace

&

Terrine de foie gras fait maison, chutney et toast

ou

Tataki de Yellow-fin thon, guacamole, graines de sésames et pousses de soja

&

St-Jacques " Dieppe", mousseline de topinambour  
chiconettes à la bière blanche

ou

Bisque de homard et crevettes grises

&

Skrei, salicorne, agrumes, purée de pomme de terre et sauce au beurre blanc

ou

Filet de veau cuit à basse température et terminé au four à charbon Mibrasa ,  
textures de carottes et sauce Fine Champagne

&

Surprise au chocolat, fruits de la passion et framboises

ou

Plateau de fromage, chutney et toast (+6€)

&

Mignardises

