

Van 12 februari tot en met 16 februari

Kreeftmenu

€ 89

Hapjes

&

Kreeft/guacamole/zoete aardappel/quinoa

&

Ravioli met kreeft/ kreeftenroomsoep met Armagnac

&

Kreeft à la nage/julienne van prei/wortel/selder

krielaardappelen/blanke boter

&

Trio van chocolade/noten/praliné

of

Taartje met passievrucht

sorbet van mango

of

Kaasassortiment **(+€6)**

St-Valentijn

€89

Hapjes

Ceviche van lijnbaars/yuzu/gember/koriander

of

Terrine van ganzenlever/vijgenschutney/toast

of

Burrata/guacamole/tomaat

In rode biet gemarineerde wilde zalm/burrata/venkel/appel

of

St-Jacobsnoten warm-koud/knolselder/aardpeer/truffelsaus

of

Truffelkroket

Skrei/grijze garnalen/venkel/puree/blanke boter

of

Verse pasta/butternut/noten/kastanjes/sjalot

of

Parelhoenfilet/wintergroenten/veenbessen/kroketten

Fine Champagnesaus

Trio van chocolade/noten/praliné

of

Taartje met passievrucht

sorbet van mango

of

Kaasschotel, chutney en toast (+ 6€)

Du 12 février au 16 février inclus

Menu Homard

€ 89

Amuses

&

Homard/guacamole/patate douce/quinoa

&

Ravioli de homard/ bisque de homard à l'Armagnac

&

Homard à la nage/julienne de poireaux/carottes/cèleri
grenailles/ beurre blanc

&

Trio de chocolat/noisette/praliné

ou

Tartelette aux fruits de la passion
sorbet à la mangue

ou

Assortiment de fromages (+€6)

St-Valentin

€89

Amuses

Ceviche de bar de ligne/yuzu/gingembre/coriandre

ou

Terrine de foie gras/chutney de figes/toast

ou

Burrata/guacamole/tomaat

Saumon sauvage mariné à la betterave rouge burrata/fenouil/pomme

ou

Chaud-froid de St. Jacques/céleri rave/topinambour

sauce à la truffe

ou

Croquette aux truffes

Skrei/crevettes grises/fenouil/purée/beurre blanc

ou

Pâtes fraîches/butternut/noix/marrons/échalotte

ou

Filet de pintadeau/légumes d'hiver/airelles/croquettes

sauce Fine Champagne

Trio de chocolat/noisette/praliné

ou

Tartelette au fruits de la passion

sorbet à la mangue

ou

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