

VALENTIJNSMENU
MENU DE LA SAINT-VALENTIN
(13-14-15 FEBRUARI-FEVRIER)

*Hapje van de chef
Amuse bouche*

VOORGERECHT

Ballotine van zalm gemarineerd met dille,
brunoise van venkel, salade van kruiden en bloemen

*Ballotine de saumon mariné à l'aneth
brunoise de fenouil, salade d'herbes et fleurs*

of/ou

Ravioli van krab in Thaise bouillon
tartaar van gamba, gemberolie

*Ravioli de crabe au bouillon thaï
tartare de gambas, huile au gingembre*

HOOFDGERECHT

Gevulde eendenborst met gedroogd fruit,
sinaasappelsaus geparfumeerd met zwarte look,
krielaardappelen met rozemarijn

*Magret de canard farci aux fruits secs,
sauce à l'orange parfumée à l'ail noir,
pommes de terre grenaille au romarin*

of/ou

Filet van skrei,
coulis van gebrande paprika,
fregola di sarda met sepia-inkt

*Filet de skrei,
coulis de poivrons grillés,
fregola di sarda à l'encre de seiche*

DESSERT

*Valentijn dessertbord
Dessert Saint-Valentin*

60 p.p.

