



Valentijn menu 2025

Vrijdag 14 februari s'middag

Zaterdag 15 februari s' avond



Proevertje

Lente rol van rundsvlees met munt en chili, ponzusaus

Koude voorgerecht

Marbré van krab en prei, gazpacho van zeevonk, shiso salade

Warm voorgerecht

Duo van zeetong en langoustine, witloof met honing, saffraan-kardemom saus

Sorbet

Sorbet van passievrucht en Prosecco

Hoofdgerecht

Barbarie-eend geglaceerd met citroengras en gember, confituur van Chinese kool, edamame rijstkroket en shiitake

Dessert

Vanille-frambozenhart, coulis van rozenwater

S'middag : ten laatste 12h45 aan tafel

S'avond : ten laatste 19h aan tafel

Prijs : **€ 58,00** (inclusief aperitief en water)

Prijs met aangepaste wijnen : **€ 73,00**

Wit : *Chablis Terroir de la Chapelle 2023*

Rood : *A.Perret Syrah VDP 2022*

Dragen van kostuum en das verplicht



Menu Saint Valentin 2025

Vendredi 14 février le midi

Samedi 15 février le soir

Amuse-bouche

Spring Rolls de bœuf à la menthe et piment, sauce ponzu

Entrée froide

Marbré amoureux aux crabes et poireaux, gaspacho d'étrilles, salade de shiso

Entrée chaude

Duo de sole et langoustines aux chicons et miel, jus crémé au safran et cardamome

Sorbet

Sorbet fruit de la passion et Prosecco

Plat

Canard de barbarie laqué à la citronnelle et gingembre, chou chinois confit, edamame,
croquette de riz et shii-také

Dessert

Cœur vanille framboise, coulis à l'eau de rose

Le midi: Au plus tard 12h45 à table

Le soir : Au plus tard 19h à table

Prix : **€ 58,00** (inclus apéro et eau)

Prix vins adaptés **€ 73,00**

Blanc : *Chablis Terroir de la Chapelle 2023*

Rouge : *Syrah André Perret 2022*

**Port du costume et de la cravate
obligatoire**