



Valentijn menu 2026

Vrijdag 13 februari s'middag
Zaterdag 14 februari s' avond

Proevertje

Rozet van gemarineerde zalm, kaviaar met rozenwater

Koude voorgerecht

*Huisbereide halfgare eendenlever met zachte wijn,
Sauternes-gelei, uien- en kweepeerconfituur, briochebrood*

Warm voorgerecht

*Skreifilet in kruidenkorst met gegratineerde pijnboompitten,
duo van beurre blanc en dille-olie*

Sorbet

Champagnesorbet met frambozenlikeur

Hoofdgerecht

*Gepocheerde parelhoenfilet met truffelsaus,
brunoise van selder en shiitake, romige tartufata-saus,
aardappelrozet*

Dessert

*Clementine- en bergamotdessert,
knapperige bloedsinaasappel, coulis, hartsuiker*



S'middag : ten laatste 12u45 aan tafel
S'avond : ten laatste 18u45 aan tafel

Prijs : € 50,00 (inclusief aperitief en water)
Prijs met aangepaste wijnen : € 65,00

Cava : Cava Francoli Brut ROSE
Wit : Baudet Clos Des Centenaires Roussanne
VV 2023
Rood : Ch. La Rose Brisson St. Emilion GC
2018 Rouge

**Dragen van kostuum en das
verplicht**