

M E N U

Coupe de champagne
et ses mises en bouche



Carpaccio de biche
Copeaux de parmesan
Huile de truffe



Velouté de légumes oubliés
Bouquet de chou-fleur
Copeaux de foie gras



Duo de saumon gravlax et homard
Fraicheur de fèves | Crème d'aneth



Sorbet betterave rouge



Caille farcie
Sauce archiduc
Farandole croquante de
légumes multicolores



Pomme d'amour
Glace caramel noisette



Café et mignardises



SAINT VALENTIN
SINT-VALENTIJN
2020

Menu

HOSTELLERIE

FIEF DE
LIBOICHANT

M E N U

Glaasje Champagne
en haar fijne hapjes



Carpaccio van hinde
Parmezaanschilfers
Truffelolie



Velouté van vergeten groenten
Boeket van bloemkool
Schilfers van foie gras



Duo van zalm 'gravad lax' en kreeft
Frisse tuinboontjes | Dilleroom



Sorbet van rode biet



Gevulde kwartel
Champignonroomsaus
Gekleurde waaier van
krokante groentjes



Pomme d'amour
Karamelnotenroomijs



Koffie en zoethoudertjes

