



# MENU SAINT-VALENTIN

## Valentijnsmenu

€ 97<sup>5</sup>

### AMUSES-BOUCHE • AMUSE

#### ANGUILLE FUMÉE ET HOMARD

*Radis, perles de citron, gingembre, gelée de bisque*

*Gerookte paling en kreeft, radijs, citroenparels, gember, gelei van bisque*

#### DOS DE CABILLAUD RÔTI

*Huître, salicorne et sabayon au vin blanc*

*Gebakken kabeljauwfilet, oester, zeekraal en sabayon met witte wijn*

#### SUPRÊME DE CANETTE POÊLÉ

*Poire caramélisée, jus réduit au foie gras*

*Gebakken eendenfilet, gekarameliseerde peer, saus van ganzenlever*

#### FILET ET RIS DE VEAU BRAISÉS

*Salsifis glacés et échalote confite*

*Gebakken kalfsfilet en zwezerik, schorseneren, gekonfijte sjalot*

#### BROWNIE AU CHOCOLAT

*Macaron, perles de fraise, crispy framboise et coulis de fruits rouges*

*Chocoladebrownie, macaron, parels van aardbei, krokantje van framboos en coulis van rood fruit*