

VALENTIJD

VOORGERECHTEN

Gebakken Sint-Jacobsnootjes
scampi op kreeftenrisotto
hollandaisesaus
of

Krokant gebakken kalfszwezerik
zachte kruidenpolenta
groene asperges
saus van balsamico

DIGESTIEF

Granité met dragon en
limoncello

HOOFGERECHT

Gebraden lamskroontje
aardappelpuree
ratatouille
honing-tijmsaus
of

Gebakken schelvishaasje
krabravioli | spinazie
witte wijn roomsaus

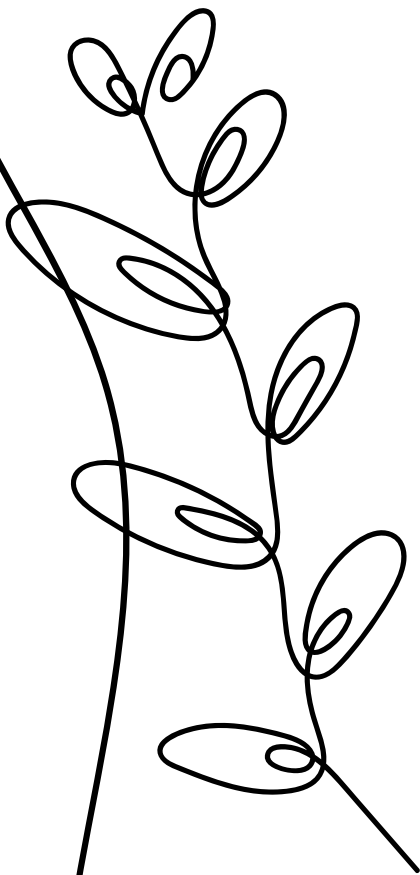
DESSERT EN KOFFIE

Duo van
chocolademousse
mini moelleux
warme kersen

AMUSES -BOUCHES
GLAASJE BUBBELS
EN
EXTRA DIGESTIEF

MENU 5-GANGEN

€ 98,50



VALENTIN

ENTREE

Noix de Saint- Jacques poêlées
scampi sur risotto de homard
sauce hollandaise

ou

Ris de veau croustillant
polenta douce aux herbes
asperges vertes
sauce au balsamique

DIGESTIVE

Granité avec limoncello et
estragon

PLAT PRINCIPAL

Carré d'agneau rôti
purée de pommes de terre
ratatouille
sauce miel-thym

ou

Dos de cabillaud poêlé
raviolis au crabe
épinards
sauce cremeux au vin
blanc

DESSERT ET CAFÉ

Duo de mousse au chocolat
mini moelleux
cerises chaudes

AMUSES -BOUCHES
VERRE DE BULLES
ET
EXTRA DIGESTIVE

MENU
5-COURS

€ 98,50

