

Menu de Saint-Valentin

€ 60,00

Entrée

Tartare de Coquilles Saint-Jacques et Thon Rouge Parfumé à l'Huile de Citron Vert, Basilic, Coriandre et Oignons Rouges en Pickels

Sint-Jacobsschelpen met Rode Tonijn Tartaar geparfumeerde met Limoenolie, Basilicum, Koriander en Rode Uien Pickels

Plats



Dos de Cabillaud en Croûte de Carottes, Sauce à l'Aneth sur Purée Fourchette et Lit de Poireaux

In een Wortel Korst Kabeljauwrug Dille Saus, Aardappelpuree en Prei Bedje



Magret de Canette, Sauce Spéculoos, Légumes Grillés aux Herbes de Provence et sa Frite cuite dans la Graisse de Canard et Gros Sel

Eendenborst, Speculaassaus, Gegrilde Groenten met Provençaalse Kruiden en Frietjes gebakken in Eendenvet en Grof Zout



Dessert

Coeur de Saint Valentin et son Coulis de Fruits des Bois

Valentijndag Hart Gebak en Bosvruchen Coulis



Apéritifs



Le Silva

Gin, Campari, Apricot Brandy, Jus d'orange € 10,50



Strawberry Crush

Fraises écrasées, Soda et Gin € 11,50



Pom'One Fraise

Apéritif sans-alcool : Jus de pommes et fraises pétillant € 5,00
















Végétarien/ Vegetarisch



Produits locaux/ Lokale producten

Liste des allergènes

- 1) Gluten, Gluten: 
- 2) Crustacés, Schaaldieren: 
- 3) Oeufs, Eieren: 
- 4) Poissons, Vis: 
- 5) Arachides, Pinda's (aardnoten): 
- 6) Soja, Soja: 
- 7) Lait/lactose, Melk/lactose: 
- 8) Fruits à coques, Schaalvruchten: 
- 9) Céleri, Selder: 
- 10) Moutarde, Mosterd: 
- 11) Graines de sésame, Sesamzaadjes: 
- 12) Sulfites, Sulfieten: 
- 13) Lupin, Lupine: 
- 14) Mollusques, Weekdieren: 