

VALENTIJNSMENU | MENU SAINT-VALENTIN

14 - 15 - 16 februari | février 2025

Ook mogelijk om a la carte te eten | Possibilité aussi de choisir à la carte

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

6 holle oesters 'Fines Claires' 000 Grands Cru

6 huîtres creuses « Fines Claires » 000 Grands Cru

Rundscarpaccio | Mousse van eendenlever | Beukenzwam | Rucola | Krokantje van Parmezaanse kaas

Carpaccio de Boeuf | Mousse de foie de canard | Shimeji | Roquette | Croquant de Parmesan

Gebakken Sint-Jakobsschelpen 'Dieppe' | Schorseneren op twee manieren | Koraalolie | Butternutsaus

Noix de St-Jacques « Dieppe » poêlées | Salsifis en deux manières | Huile de corail | Sauce au butternut

Signatuurgerecht 1/2 kreeft "Cédric" | Champagnesaus (enkel bij 4 en 5 gangen)

Plat Signature 1/2 homard « Cédric » | Sce au champagne (uniquement avec 4 et 5 services)

HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

Kabeljauwfilet 'Skrei' | Gekonfijte prei | Broccolini | Zeeuwse mossel | Griuze garnalen

Dos de cabillaud « Skrei » | Poireaux confit | Broccolini | Moule de Zeelande | Crevettes grises

Gebakken duif uit Anjou | Gelakte sucrinesalade | Erwtjes | Jonge wortelen | Portsaus

Pigeon d'Anjou rôti | Sucrine laquée | Petits pois | Jeunes carottes | Sauce au porto

Gegrilde kreeft | Gember | Citroengras | Wilde rijst (+- 500gr) (+35,-)

Homard à la plancha | Gingembre | Lemongrass | Riz sauvage (+- 500 gr)

NAGERECHTEN | DESSERTS

Nagerecht van de dag

Dessert du jour

Geaffineerde kazen van Michel & Frederic Van Tricht (+12,-)

Les fromages affinés de Michel & Frederic Van Tricht

Menu 4 gangen | services : 85,-

Menu 5 gangen | services : 95,-

WIJNSUGGESTIES BIJ HET MENU | SUGGESTIONS DE VIN AVEC LE MENU

glas | verre : 8,- fles | bouteille : 45,-

Wit | Blanc : **Domaine d'Aubaret Bonfils Pays d'OC Chardonnay 2021 (Fr.)**

Wit | Blanc : **Côtes de Duras Sauvignon Les Bardots Domaine de Laulan 2021 (Fr.)**

Wit | Blanc : **Côtes du Rhône Viognier Esprit Père & Fils Brotte 2022 (Fr.)**

Rood | Rouge : **Château de Bouchet Marc Lurton, Merlot - Cabernet Sauvignon Bordeaux 2020 (Fr.)**

Rood | Rouge : **Viabore Carminucci Montepulciano Sangiovese 2020 (It.)**

Rood | Rouge : **Monsieur Plumage Pinot Noir Languedoc 2022 (Fr.)**