

Menu Valentijn

Menu is beschikbaar van 13-02-2026 tot 16-02-2026

13-14-15 en 16/2

SINT-VALENTIJN

13-14-15 & 16/2

Carpaccio van Sint-Jacobsnootjes

Bloemkool / appel / rode biet / yuzu

**

Noorse Skrei

Grijze garnalen / asperge / jus van garnalen met dragon

**

Zeetong

Kaviaar / spinazie / champagnesaus

**

Jonge duif & ganzenlever

Knolselder / schorseneren / truffeljus

**

Moelleux van chocolade

Vanille ijs / crème anglaise

5 gangen € 105 + € 45 met wijn, water en koffie

4 gangen € 90 (zonder zeetong) + € 40 met wijn, water en koffie

De menu's worden geserveerd voor het volledige gezelschap van uw tafel,

dank u voor jullie begrip

DE KAART

13-14-15 & 16/2 (niet op 14/2 's avonds)

Voorgerechten

€ 26 Gerookte paling / Belle de Fontenay / rucola / zure room met truffelolie

€ 24 Gerookte zalm / peterselie / sjalot / mierikswortel

€ 24 Kroketten van grijze garnalen / kruidensla

€ 30 Sint-Jacobsnootjes / witloof / tomaat / knoflookboter

€ 34 Gebakken Eendenlever / buikspek / appel / jus zoetzuur

Hoofdschotels

€ 40 Sliptong 2 st / puree van aardappelen met spinazie

€ 40 Zeebaars / fijne groenten / jus van kreeft met dragon

€ 49 Rib Eye "Angus" / veldsla- tomaat / hofmeesterboter **of** pepersaus / frietjes

€ 28 Piekuiken met dragon / veldsla- tomaat / frietjes

Desserten

€ 13 Dame Blanche

€ 14 Moelleux van chocolade, crème anglaise en vanille ijs

€ 13 Het enige echte café glacé

€ 15 Kaasbord gerijpt door Cheese Masters Korboo uit Wemmel

***Op de middag sluiten wij om 16u (zondag 16u45) 's avonds om 23u45,
bedankt voor jullie begrip**