



MENU Saint-Valentin – Valentijn



- Take Away -

**Tartare de saumon avec des coquille St. Jacques - Crème d'avocat -
Oignon grillé**

Tartaar van zalm met St. Jakobsnoot – Avocado crème – Gegrilde ui

ou / of

Terrine de foie Gras - Mangue - Pain d'épices (suppl. 3€)

Terrine van ganzenlever – Mango – Peperkoek (suppl. €3)

~~~

**Filet de veau - Oignon nouveau - Crème de panais - Jeune carottes  
- Champignons des bois - Jus au porto**

Kalfsfilet – Jonge ui – Pastinaak crème – Jonge wortel – Boschampignon –  
Porto jus

**ou / of**

**Filet de skrei en croûte aux herbes - Jeunes poireaux - Thym -  
Crème de chou-fleur**

Skrei filet in kruidenkorst – Jonge prei – Tijm – Bloemkoel crème

~~~

**Assortiment de 6 fromages - Confiture - Pains aux raisins (suppl.
5,25€)**

6 Geaffineerde kaassoorten – Confituur – Brioche brood (suppl. €5,25)

ou / of

**Structure de chocolat blanc - Crumble - Yaourt -
Framboise - Vanille**

Structuur van witte chocolade – Crumble – Yoghurt – Framboos – Vanille

deux entrées | twee voorgerechten: + €11
fromage et dessert | kaas en dessert: + €8,50

€39,50 /pp