

# Valentijn menu 2012

*Aperitief Champagne, Laurent Perrier rosé, met fijne hapjes*

*Apéritif Champagne, Laurent Perrier rosé, aux amuse- bouches*

~~~

*Pièce montée van kreeft en ganzenlever, kort gemarineerd, veldsla en  
gekonfijte tomaatjes met een gelei van schaaldieren*

*Pièce montée d'homard et foie gras, salade de mâche, tomates confites et gelée de crustacés*

~~~

*Gebakken Sint-Jakobsvruchten met een crèmeux van pomelmoes en  
krokante prei*

*Coquilles Saint-Jacques, crèmeux de pamplemousse et poireaux croustillant*

~~~

*Sorbet van Champagne*

*Sorbet de Champagne*

~~~

*Duo van kalfsnootjes, fricassée van schorneren met truffel, portosaus  
en kasteelaardappelen*

*Duo de noix de veau, fricassée de salsifis aux truffes, sauce au porto et pommes château*

~~~

*Gazpacho van rode vruchten met pistache roomijs*

*Gazpacho de fruits rouges, glace aux pistaches*

~~~

*Koffie, espresso en versnaperingen*

*Café, espresso et mignardises*

*€ 75,00 per persoon / 75,00 € Par personne*

*€ 55,00 per persoon zonder Sint-Jakobsvruchten en sorbet*

*€ 55,00 par personne sans les coquilles Saint-Jacques et sorbet*

*Aangepaste wijnen en waters inbegrepen tot aan de koffie / Vins adaptés & eaux compris*

*Deze menu is verkrijgbaar op 10, 11, 12, 13 en 14 februari 2012.*

*Ce menu est disponible le 10, 11, 12, 13 et 14 février 2012.*