

# MENU SAINT VALENTIN

DU 14 AU 16 FÉVRIER

52€ PAR PERSONNE

**Carpaccio de saumon et d'espardon, vinaigrette aux agrumes et aux baies roses, condiment à l'avocat et au citron**

Zalm- en zwaardviscarpaccio, vinaigrette van citrusvruchten en roze bessen, avocado- en citroencondiment.  
Salmon and swordfish carpaccio, citrus and pink peppercorn vinaigrette, avocado and lemon condiment.

ou

**Foie gras de canard maison en terrine, accompagné d'un confit d'oignon et d'une brioche pur beurre**

Huisgemaakte eendenleverterrine, geserveerd met uienconfituur en roomboterbrioche  
Homemade duck foie gras terrine, served with onion confit and a pure butter brioche

ou

**Duo de croquettes de fromage et crevettes grises artisanales**

Duo van ambachtelijke kaas- en grijze garnalenkroketten  
Duo of artisanal cheese and grey shrimp croquettes



**Filet de sole limande, écrevisses, sauce au Champagne et purée de pomme de terre à l'aneth**

Tongscharfilet, rivierkreeftjes, champagnesaus en aardappelpuree met dille.  
Lemon sole fillet, crayfish, Champagne sauce, and potato purée with dill.

ou

**Veau Rossini, noisette de veau, foie gras poêlé, crème de pleurotes et truffe, gratin dauphinois maison**

Rossini-kalfsvlees, kalfsnoot, gebakken foie gras, oesterzwam- en truffelroom, huisgemaakte gratin dauphinois

Veal Rossini, veal tenderloin, pan-seared foie gras, oyster mushroom and truffle cream, homemade gratin dauphinois

ou

**Contre-filet de boeuf Simmental (+- 300gr), sauce au poivre vert flambé au Cognac, frites et crudités, servi bleu ou saignant**

Simmental-rundercontre-filet (+- 300g), groenepepersaus geflambeerd met Cognac, frieten en rauwkost,  
geserveerd bleu of saignant

Simmental beef sirloin steak (+- 300g), green pepper sauce flambéed with Cognac, fries and raw vegetables,  
served rare or medium-rare



**Brioche perdue, compotée de coings à la cannelle, boule de glace vanille**

Verloren brioche, kweeperencompote met kaneel, bolletje vanille-ijs.  
French toast brioche, quince compote with cinnamon, and a scoop of vanilla ice cream.

ou

**Crème brûlée à l'Amaretto, caramélisée au sucre**

Crème brûlée met Amaretto, gekarameliseerd met suiker  
Crème brûlée with Amaretto, caramelized with sugar

ou

**Dame blanche, crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly**

Dame Blanche, vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom  
Dame Blanche, vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream

MENU ENFANT: 19€ (ENTRÉE + PLAT + DESSERT)