

# Menu St. Valentin

*Spécialement pour la St.-Valentin, un apéritif avec une huître et le menu ci-dessous pour €42,50*  
Speciaal voor Valentijn serveren wij een aperitief met een oesteren onderstaand menu voor €42,50  
*Epecially for Valentine we serve you an aperitif with an oyster and the menu below for €42.50*

## Entrées / Voorgerechten / Starters

*Huître gratinée, huître marinée au concombre et au gin, et une soupe d'huître à l'ail*

Gegratineerde oester, gemarineerde oester met komkommer en gin en een oestersoepje met knoflook

*Oyster prepared au gratin, marinated oyster served with cucumber and gin and an oystersoup with garlic*

*ou/of/or*

*Tartare et takaki de veau avec wonton frit farci de joue de veau, salade papaye-avocat et crème au ponzu*

Kalfsvleestartaar en kalfstakaki met gefrituurde wonton waarin kalfswang, papaja-avocadosalade en ponsucrème

*Veal tartare and veal takaki served with fried wonton stuffed with veal cheek, papaya avocado salad and ponzu cream*

*ou/of/or*

*Raviolis farcis de gambas, concombre et basilic avec tempura de gambas et sauce au homard aromatisée au gingembre et à la citronnelle*

Ravioli gevuld met gamba's, komkommer en basilicum met tempura van gamba, kreeftensaus waarin gember en sereh

*Ravioli stuffed with prawn, cucumber and basil, served with tempura prawns and a lobster sauce with ginger and lemongrass*

*ou/of/or*

*Toast brioché avec oef fermier poché, agarics de jachères, brillat-savarin, cresson et crème de truffe*

Brioche-toast waarop een gepocheerd hoeve ei, anijschampignons, brillat-savarin, waterkers en truffelcrème

*Toasted brioche topped with a poached farm egg and served with horsemushrooms, brillat-savarin, watercress and truffle cream*

## Plats / Hoofdgerechten / Main courses

*Poitrine de veau braisée aux ris de veau sautés, champignons et sauce aux morilles (ris de veau sautés supp. €3,50)*

Gebraseerde kalfsborst, paddenstoelen en een morieljessaus (gebakken kalfszwezerik supp. €3,50)

*Braised veal breast, mushrooms and a morel mushroom (fried sweetbread extra €3,50)*

*ou/of/or*

*Côtelettes d'agneau grillées avec curry d'agneau, couscous épicé, salade d'épinards et une sauce coriandre-raisins secs*

Gebraden lamskoteletjes met een lamscurry, pittige cous-cous, spinaziesalade en een koriander-rozijnensaus

*Roasted lamb chops and lamb curry served with spicy couscous, spinach salad and a coriander raisin sauce*

*ou/of/or*

*Filets d'aiglefin sautés avec pommes sarladaises, persil tubéreux, gremolata et beurre noisette au citron*

Gebakken schelvisfilets met pommes sarladaise, peterseliewortel, gremolata en beurre noisette met citroen

*Sautéed haddock fillets served with pommes sarladaise, parsley root, gremolata and beurre noisette with lemon*

*ou/of/or*

*Cuisse de canard d'élevage confite avec purée de pommes de terre et pommes fruits, petits oignons grelots, petites pommes et lardons, sauce au cidre et au calvados*

Geconfijte tamme eendenbout met hete bliksem, melousuitjes, appeltjes en lardons, cider-calvadossaus

*Candied tame duck leg served with meat and mash pie, pearl onions, apples and lardons and a cider calvados sauce*

## Desserts / Nagerechten / Desserts

*Crème brûlée à la vanille Bourbon*

Crème brûlée van Bourbonvanille

*Crème brûlée with Bourbon vanille*

*ou/of/or*

*Brownie au chocolat avec zestes de pamplemousse confits et granité au pamplemousse et au Campari*

Chocolade brownie met geconfijte grapefruitschillen en grapefruit-camparigranite

*Chocolate brownie served with candied grapefruit zest and grapefruit Campari granite*

*ou/of/or*

*Meringue d'amour :*

*Salade de fruits tropicaux avec différent sortes de sorbet*

Tropische vruchtensalade met diverse soorten sorbetijs

*Tropical fruitsalad with several sorts of sorbet ice*