

Valentijns Menu

Voorgerecht

Tonijn tartaar met wasabi crème fraise, zoetzure venkel en oosterse vinaigrette met yuzu vinaigrette

Of

Licht gerookte wildzwijn ham met kumquat marmelade, frisse kruidensalade en croutons

Tussengerecht

Gegrilde zeebaars met risotto en een saus van pecorino

Of

Zacht gegaarde sukade met gefermenteerde knoflook en zachte aardappel mousseline

Hoofdgerecht

Licht gepekeld gebakken tarbot rug met eigen brandade, een schuimige saus van specerijen mosterd en wilde spinazie

Of

Krokant gebakken eendenborst met tarte tatin van witlof, cavolo nero en saus van pedro ximinéz

Nagerecht

Kaasplankje van vijf verschillende soorten binnen en buitenlandse kazen geserveerd met vijgen compote en noten brood om te delen

Of

Petit Grand dessert to share

Verschillende kleine desserts in een Valentijns thema om te delen