

Menu de Saint-Valentin

Entrée

Noix de Saint-Jacques Rôties
au Beurre d'Ail sur Velouté
de Butternuts au Lait de Coco

Gebraden Sint-Jacobsschelpen
met Botersaus van Knoflook op een
Velouté van Pompoenen Kokosmelk



Plats

Dos de Skrei,
Sauce Onctueuse aux Crevettes
Grises, Huile de Persil au Vert de
Poireau et Ciboulette Hachée
Pommes Parisiennes Persillées

Skrei Rug met Grijze Garnalen Saus,
Peterselieolie met Prei en Bieslook
Parisiennes Aardappelen
met Peterselie



Magret de Canette Rosé,
Sauce Béarnaise au
Pamplemousse, Purée de Petits
Pois et Gaufre de Pommes de
Terre

Eendenborst,
Béarnaise Saus met Pompelmoes,
Erwtenpuree en Aardappelwafels



Risotto aux Pleurotes, Parmesan
et Huile de Truffes

Risotto met Oesterzwammen,
Parmezaanse en Truffelolie



Dessert

Dessert des Amoureux
sur son Coulis de Fruits Rouges

Dessert voor Geliefden
en Rode Vruchten Coulis



Apéritifs



Le Silva

Gin, Campari,
Apricot Brandy,
Jus d'orange € 10,50



Strawberry Crush

Fraises écrasées, Soda
et Gin € 11,50



Végétarien/ Vegetarisch



Produits locaux/ Lokale producten

Liste des allergènes

1) Gluten, Gluten: 

2) Crustacés, Schaaldieren: 

3) Oeufs, Eieren: 

4) Poissons, Vis: 

5) Arachides, Pinda's (aardnoten): 

6) Soja, Soja: 

7) Lait/lactose, Melk/lactose: 

8) Fruits à coques, Schaalvruchten: 

9) Céleri, Selder: 

10) Moutarde, Mosterd: 

11) Graines de sésame, Sesamzaadjes: 

12) Sulfites, Sulfieten: 

13) Lupin, Lupine: 

14) Mollusques, Weekdieren: 