

VALENTIJNSMENU



Amuse van de chef

Tataki van gebrande zalm, wasabi, miso mayo, furikake, sausje van haringkaviaar

OF

Traag gegaard buikspek, peer, graanmosterd, brokkelkaas

*Op vel gebakken skrei, geprakte aardappel, gepocheerd ei,
jonge bladspinazie, grijze garnalen, mousselinesaus*

OF

*Gegrild Ibérico de Bellota (Pluma), gekarameliseerd witloof, kroketje van ham en
witloof, crème van Comté kaas, Duchesse aardappel, sausje van Madeira*

Fantasie van praliné en karamel met krokant van pinda en ijs van Ferrero Rocher

€ 69,- p.p.

€ 89,- p.p. inclusief champagne en aangepaste wijnen

Te nemen per tafel

Verkrijgbaar maandag 13/02 & dinsdag 14/02