

VALENTIJNSMENU



Amuse van de chef

(glas Champagne Autréau Premier Cru Brut)

Tartaar van tonijn en King krab, rode curry, sesam en limoen, sojaparels, tuinkruiden

(glas Laurent Miquel Lieu-dit 'Vérité' 2021)

OF

Buikspek "Char Siu", tomatenmarmelade, feta, bosui

(glas San Marzano Tramari 2021 (rosé))

Skrei, saffraan bouillon, gremolata, vongole, zeekraal, chili, sugarsnaps, gnocchi

(glas Château Saint Robert 'Cuvée Poncet Deville' 2021)

OF

Rollade van parelhoen, truffelpuree, wintergroentjes, sausje van Madeira, krokant van pancetta

(glas Baglio Gibellina 'U...Passimientto' 2021 (Nero d'Avola))

Dessert naar keuze

€ 67,- p.p.

€ 92,- p.p. inclusief champagne en aangepaste wijnen

Te nemen per tafel

Verkrijgbaar van woensdag 14/02 tem zondag 18/02/2024