

# Restaurant Antoine

serveert van 14 t/m 16 februari een overheerlijk

## **VALENTIJSMENU**



### **Amuse van de chef**

Glas Champagne Autréau Premier Cru Brut

----

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

Glas witte wijn: Laurent Miquel Lieu-dit 'Vérité' 2022

**OF**

### **Gekarameliseerd buikspek, atjar tjampoer, mango- en kimchi mayo**

Glas rosé wijn: Tavel Corne-Loup

----

### **Bouillon van saffraan, skrei, gremolata, vongole, zeekraal, chili, sugarsnaps, krielaardappel**

Glas witte wijn: Pouilly Fumé 'Les Chantebines' Domaine Pabiot 2023

**OF**

### **Tomahawk Duroc d'olives, truffelpuree, shiitake, groene asperges, gepofte tomaat, sausje van Madeira**

Glas rode wijn: Hacienda Lopez de Haro Reserva 2017 (Tempranillo)

----

**Dessert naar keuze**

**€ 69,- p.p.**

**€ 94- p.p.** inclusief champagne en aangepaste wijnen

**Te nemen per tafel**

Er kan die dag ook à la carte gegeten worden.

