



MENU



DE LA SAINT-VALENTIN

65,- p.p.

ENTRÉE

Huîtres ^{2 st. p.p.}

oesters ^{met} vinaigrette ^{van} rode ui ^{en} framboos, geserveerd
^{met} granité ^{van} hibiscus

INTERMÈDE

Carpaccio de figues

vijgen carpaccio ^{met} gekarameliseerde
pecannoten ^{en} creme de bourgogne

PLAT PRINCIPAL

Sukade

krokant gebakken sukade ^{met} geroosterde groene asperges,
Pommes mille-feuilles ^{en} rode wijn jus

FROMAGE

Crème brûlée

crème brûlée ^{van} épaisse kaas ^{met}
gepocheerde peer ^{en} honing

DESSERT

Charlotte Russe

champagne Charlotte Russe

