

Valentijnsdiner

Amuse:

Risottobitterbal met
truffel, serranoham en bosui.

Voorgerecht:

Duo van eend: gerookte eend en eendenrillette
met rode biet, pastinaak en macadamia.

Tussengerecht:

Warm gelakte zalm, groene asperge,
zoete aardappel en sesamjus.

Hoofdgerecht:

Gebakken filet mignon, hasselbackaardappel, sugarsnaps,
knolselderij en een jus van gepofte sjalot.

Nagerecht:

Bosvruchtencrumble to share met mascarponecrème
en krokant van witte chocolade en Bastogne.

€49,50

14 februari 2025
Reserveer je tafel!

