



Salm

VALENTIJSMENU

14 & 15 FEBRUARI

MENU 4 GANGEN

SHARING 9 SMAKEN

GEROOKTE PALING / SASHIMI VAN COQUILLE

GELETTE BROCCOLI | AVOCADO EN CITRUS DRESSING

KROKANT GEBAKKEN SKREI

FIDEUÁ NEGRA | GESTOOFD WIT VAN PREI | NOORDZEE GARNALEN
JUS BOUILLABAISE

ROLLADE VAN FAZANT

AARDAPPELPURREE | SAVOOI | RAAP EN SPEK | BOSCHAMPIGNONS
MINI WORTEL | SAUCE PERIGUEUX

TARTELETTE MET PASSIEVRUCHT CREMEUX

ROOMIJS VAN WITTE CHOCOLADE | MACEDOINE VAN EXOTISCHE
VRUCHTEN | JUS VAN KOKOSNOOT EN GEMBER

68€ P.P

GEROOKTE EEND

KRUIDENSLAATJE | GROENE APPELGEL | NOTENOLIE

CARPACCIO BELGISCH WIT-BLAUW

TRUFFEL MAYO | PARMEZAAN | BALSAMICO

GEROOKTE PALING / SASHIMI VAN COQUILLE

GELETTE BROCCOLI | AVOCADO EN CITRUS DRESSING

RAVIOLI GEVULD MET RICOTTA & SPINAZIE

BOSCHAMPIGNONS | JUS VAN SEPPE

GELAKT KATENSPEK

BLOEMKOOLCRÈME | GEBRAISEERD WITLOOF | BOEKWEIT

ROLLADE VAN FAZANT

AARDAPPELPURREE | SAVOOI | RAAP EN SPEK | BOSCHAMPIGNONS
MINI WORTEL | SAUCE PERIGUEUX

KROKANT GEBAKKEN SKREI

FIDEUÁ NEGRA | GESTOOFD WIT VAN PREI | NOORDZEE GARNALEN
JUS BOUILLABAISE

TARTELETTE MET PASSIEVRUCHT CREMEUX

ROOMIJS VAN WITTE CHOCOLADE | MACEDOINE VAN EXOTISCHE
VRUCHTEN | JUS VAN KOKOSNOOT EN GEMBER

DAME BLANCHE

CHOCOLADE SAUS VANILLE IJS

58€ P.P