



## VALENTIJNMENU

Carpaccio van St.Jacobsvrucht-limoen-avocado-zure room

Carpaccio de coquille St.Jacques-citron vert-avocat-crème aigre

Scallop carpaccio-avocado-lime-sour cream

\*\*\*

Gepocheerd ei-kabeljauw-compôte van ui-Hollandaise

Oeuf poché-cabillaud-confit d'oignon-hollandaise

Poched egg-cod-onion marmelade-hollandaise

\*\*\*

Kwartel-ravioli-prei-consommé met truffel

Caille-ravioli-poireaux-consommé au truffe

Quail-ravioli-leek-consommé with truffle

\*\*\*

Wilde eend-erwt-tuinboon-boschampignon

Canard sauvage-petits pois-fèves de marais-champignons de bois

Wild duck-green peas-broad beans-mushrooms

\*\*\*

Chaud froid van gezouten karamel en chocolade

Chaud froid de caramel salé et chocolat

Chaud froid of salted caramel and chocolate

75.-

ALL-IN ( cava-wijnen-water-koffie of thee) : + 46.-

