

RAOUL KOOKT VOOR DE LIEFDE

Valentijn 14 februari



Exclusief glas crémant de Bordeaux brut-rosé
met amuse folie van Sint-Jacobsvrucht



Voorgerecht

“Demoiselle de Cherbourg”: Geglaceerd kreeftje uit de schaal - groene asperge uit Pertuis - pistou van Zuiderse tomaat

Hoofdgerecht

Fijne tranches wit van Franse pintade - sauté van Brussels loof - aanvoer van bos-paddestoeltjes - “fine Champagne”

Nagerecht

Crêpes des Amoureux: fijne flensjes - gevuld met frambozen - geparfumeerd met brandewijn - vanille-ijs - room - gebruineerde amandelschilfers

€ 75 per persoon

**Dit menu is ook verkrijgbaar vanaf
vrijdagavond 9 februari tot en met woensdag 14 februari
mits reservatie vooraf**

jenroe@skynet.be - 03 213 09 77