

## **MENU SAINT VALENTIN 2023**

*Cassolette de la mer dans un bouillon crémeux safrané*

*Zeevruchtenpotje in een romige saffraanbouillon*

\*\*\*\*\*

*Sorbet yaourt à la mélisse arrosé à l'eau de Villée*

*Sorbet van citroenmelisse-yoghurt met eau de Villée*

\*\*\*\*\*

*Filet de veau au lard fumé, crosnes du Japon aux morilles*

*Aumonière de pomme de terre et foie gras*

*Kalfsfilet met gerookt spek, buideltje van Japanse aardappel, morieljes en foie gras*

\*\*\*\*\*

*Panna cotta de butternut, espuma caramel beurre salé et crumble Oréo*

*Panna cotta van butternut, espuma van karamel en gezouten boter en een crumble van Oreo*

*Apéritif maison et dégustations apéritives offerts*

*Aperitief van het huis en proevertjes*

**62€/pers.**