

Menu Spécial Saint-Valentin

FR

NL



Saint-Valentin

MISE EN BOUCHE

Création du Chef, un prélude gourmand à l'expérience

ENTRÉES

Foie gras de canard poêlé

Confit de figue violette, brioche perdue dorée au beurre noisette

Noix de Saint-Jacques snackées

Enrobées de Jambon San Daniele effet Terre & Mer, beurre blanc au piment d'Espelette

Risotto crémeux au gorgonzola

Poire caramélisée, éclats de noix torréfiées

PLATS

Dos de saumon en croûte d'herbes fines

Crémeux de pomme de terre fumée, poireaux grillés, légère bisque montée au beurre

Tomahawk de porc saumurée et confit au sirop de Liège

Écrasé de pommes de terre au thym, déclinaison de légumes

Courgette de Nice rôtie

Lentilles corail fondantes, huile de basilic

DESSERTS

Dôme intense au chocolat noir

Coulis de framboise, croquant de noisettes

Blanc-manger coco

Ananas rôti, pistaches torréfiées

« Ce soir, chaque assiette est une promesse, chaque saveur une déclaration, et chaque instant un souvenir à deux. »

Saint-Valentin

MISE EN BOUCHE

Creatie van de chef, een verfijnd voorspel van de culinaire beleving

VOORGERECHTEN

Gebakken eendenlever

Confituur van paarse vijgen, goudbruin gebakken wentelteefje met beurre noisette

Kort gebakken Sint-jakobsschelpen

Omhuld met San Daniele-ham, Terre & Mer-effect, beurre blanc met Espelettepeper

Romige risotto met gorgonzola

Gekaramelliseerde peer, stukjes geroosterde walnoot

HOOFGERECHTEN

Zalmfilet in fijne kruidenkorst

Romige gerookte aardappelpuree, gegrilde prei, lichte bisque opgeklopt met boter

Tomahawk van varkensvlees, gepekeld en gekonfijt met Luiks siroop

Aardappelpuree met tijm, seizoensgroenten in variatie

Geroosterde courgette uit Nice

Zacht gegaarde rode linzen, basilicumolie

DESSERTS

Intense pure chocoladedôme

Frambozencoulis, krokante hazelnootstukjes

Kokos-blanc-manger

Geroosterde ananas, geroosterde pistachenoten

« Vanavond is elk gerecht een belofte, elke smaak een verklaring en elk moment een herinnering om samen te koesteren. »