

# Valentijnsmenu

## shared diner



### Amuse van het huis

Oester  
limoncello | forel kuit

### Voorgerecht | proeverij van:

vitello tonato | tataki van zalm | sjalotten  
tarte-tatin met gorgonzola

### Hoofdgerecht:

Magret de Canard  
eendenborst | sjalotten | armagnac | rode wijnsaus |  
veenbessen | groene asperges

### Grand dessert:

Purple Sparkling | Mascarpone | pruimen | ijs macaron |  
bastogne koek | vanille ijs

€ 49,50 p.p.