

Apero:

*Moscow mule : gingerbeer met ijs, munt, limoen en wodka

kan ook met gin of rum

*Ice Tropez 0%, kruidige rosé wijn zonder alcohol

*Brugse tripel van het vat

Nieuwe wijn:

* Saint-Bris, Bourgogne, Domaine Felix&Fils ,wit 2016

* Saint-Véran, Bourgogne, Domaine Sanguard, wit 2015 75cl

37,5cl

* Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, Château Grand Pey Lescours, rood 2015

* Saint-Estephe, Les Hauts de Pez, rood 2014

* Lalende Pomerol, Château Siaurac, rood 2015

TO share:

Gepaneerde scampi zoet-zuur met kruiden mayonaise

Voorgerechten:

° Gepaneerde scampi met zoet-zuur met kruidenmayonaise

° Ravioli gevuld met ricotta en saus van gerookte zalm en dille

° Duo van filet van duif en kroket gevuld met kalfszwezerik

° Escargots de Bourgogne

° Huisbereide chorizo kroketten

Hoofdgerechten:

° Kalfsnietjes met duo van mosterd

° Entre-côte met reductie van rode wijn en mergpijp

° Ravioli gevuld met ricotta met een saus van gerookte zalm en dille

° Filet van parelhoen, estragonsaus en seizoensgroenten

° Grietfilet met ratatouille groenten

° Vol-au-vent van fazant

Dessert:

° Crêpes Suzette

° Valentijnsdessert

Thee:

losse gedroogde thee Pure Leaf

Kamille, Green tea, Munt