

Sint-Valentijnsmenu 2025

Menu Saint-Valentin 2025

14-15-16/02/2025



Mondgeneugten

Mises en bouche

Tartelette van zeebaars – shio ponzu - radijs - duindoornbes

Tartelette de bar – shio ponzu – radis - baie d'argousier

Heilbot – rode kool – gefrituurde oester

(in Moscovite-stijl: +30 EUR)

Flétan – choux rouges – huitre frittée

(en style Moscovite: +30 EUR)

Open ravioli van kreeft – daslook – mousseline - Pecorino

Ravioles ouvert de homard – ail des ours – mousseline - Pecorino

Duifje uit Anjou – witlof – rode biet

Pigeonneau d'Anjou – andives – betterave rouge

Geaffineerde kazen van Michel Van Tricht (+ €10)

Fromages affinés de Michel Van Tricht (+ €10)

Of/ou

Zwarte bessen – Whisky – donkere chocolade

Cassis – Whisky – chocolat noir

135

Kazen/fromages + dessert (+16)

Met wijnarrangement: +55 (4 glazen / verres)