

Het Patronaat

Menu 'Valentijn 2020'

Glaasje champagne om te starten 'Marcel Vézien'

de chef zet de toon met enkele hapjes

Tartaar van zeebaars

knolselder - groene kruiden - avruga

Ganzenlever

gebakken - witloof - porto

Varkenswangetjes 'Iberico'

home made pickels - groene kool - pastinaak

Duif uit Anjou

structuren van wortel - humus - zoete aardappel - gelakt billetje

Chocolademousse

passievrucht - mango - ananas - crumble

(kaas ipv dessert, suppl. 8€ / kaas suppl. voor het dessert 15€ / dessertwijn 6€)

incl. glaasje champagne 80€pp

ALL-IN: glaasje champagne, aangepaste wijnen t.e.m. het hoofdgerecht,
water, koffie of thee met zoetigheden 125€pp

**Ons valentijnsmenu serveren we ook op zaterdag 15/2
en zondag 16/2 (mits vermelding bij de reservatie)**