

Valentijnsmenu

10-14 februari

€60 pp

Vooraf

Charcuterieplank met grissini en crème van
burrata

Tussengerecht

Ravioli gevuld met krab en coquille,
geserveerd met gekonfijte skrei en een jus van
kreeft

Hoofdgerecht

Kalfsfilet pur met groene peper, witloof, rode
krielaardappeltjes en rozemarijn

Nagerecht

Citroentaartje met vanille en munt

Domein

Witbos

