

SATURDAY



Be my
Valentine?

MENU SAINT-VALENTIN

ENTRÉE (AU CHOIX)

TERRINE DE RIS DE VEAU
et champignons des bois, jus de volaille crémée

ou

NOIX DE SAINT-JACQUES,
sauce Albufera

PLAT (AU CHOIX)

VOLAILLE DE BRESSE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE,
sauce à la truffe

ou

FILET DE TURBOTIN,
ragoût de coquillages, sauce champagne

ENTREMET DE SAINT-VALENTIN BY **MAURINE GÉRON**

½ BOUTEILLE DE **CHAMPAGNE GARDET**

105 € / 2 PERS.

DISPONIBLE LES 13 & 14 FÉVRIER

Uniquement sur commande :

- au comptoir
- par téléphone : **02 761 01 42**
- par mail : **alain.bergen@rob-brussels.be**

PLATEAU SAINT-VALENTIN

2 DEMI-HOMARDS CANADIENS
2 BALLOTINES DE TARTARE DE SAUMON

4 GRANDES GAMBAS CUITES (BIO)
CRUDITÉS ET MAYONNAISE

55 € / PLATEAU

Uniquement sur commande : - au comptoir
- par téléphone : **02 761 01 38**

BOX SAINT-AMOUR

2 TRANCHES DE FOIE GRAS ROB À L'HYDROMEL
2 PETITES BRIOCHES

CONFIT D'OIGNONS
½ B. DE MONBAZILLAC CHÂTEAU SEPTY

35 € / BOX

Uniquement sur commande : - au comptoir
- par téléphone : **02 761 01 42**

NOTRE PLATEAU D'AMOUR

MINI-CŒUR DE NEUFCHÂTEL
TOMME AU GINGEMBRE

TOMME AU CHANVRE
PETIT CHÈVRE DEMI-SEC AROMATISÉ

29,50 € / PLATEAU

CHAQUE BOX SONT DISPONIBLES UNIQUEMENT LES 13 & 14 FÉVRIER