

SATURDAY



Be my
Valentine?

ONS VALENTIJNSMENU

VOORGERECHT (KEUZE TUSSEN)

TERRINE VAN KALFSZWEZERIKEN
met bospaddenstoelen, romige gevogeltesaus

of

SINT-JAKOBVRUCHTEN,
Albufera-saus

HOOFDGERECHT (KEUZE TUSSEN)

BRESSE-GEVOGELTE GEGAARD OP LAGE TEMPERATUUR,
truffelsaus

of

TARBOTFILET,
stoofpotje uit de zee, champagnesaus

VALENTIJNSTAARTJE BY **MAURINE GÉRON**

½ FLES **CHAMPAGNE GARDETT**

105 € / 2 PERS.

BESCHIKBAAR OP 13 & 14 FEBRUARI

Enkel op bestelling:

- aan de toonbank
- per telefoon : **02 761 01 42**
- via mail : **alain.bergen@rob-brussels.be**

ONZE VALENTIJNSSCHOTEL

2 HALVE CANADESE KREEFTEN
2 ROLLADES VAN ZALMTARTAAR

4 GROTE GEKOOKTE GAMBA'S (BIO)
RAUWKOST EN MAYONNAISE

55 € / SCHOTEL

Enkel op bestelling: - aan de toonbank
- per telefoon : **02 761 01 38**

ONZE LOVE BOX

2 SNEETJES FOIE GRAS ROB MET HONINGWIJN
2 KLEINE BRIOCHES

UIENKONFIJT
½ FLES MONBAZILLAC CHÂTEAU SEPTY

35 € / BOX

Enkel op bestelling: - aan de toonbank
- per telefoon : **02 761 01 42**

ONZE LIEFDESSCHOTEL

KLEINE NEUFCHÂTEL
TOMME MET GEMBER

TOMME MET HENNEP
HALFDROGE GEITENKAAS GEAROMATISEERD

29,50 € / PLATEAU

ELKE BOX IS ALLEEN BESCHIKBAAR OP 13 EN 14 FEBRUARI.