



Menu de Saint-Valentin 2023

Valable le 11/02 et le 14/02/2023, menu complet uniquement

Mise en bouche

Fijne Hapjes
Appetizers



Saint-Jacques et langoustines, mandarines, pickles de betterave et oignons rouge, caramel passion

Saint-Jacques en langoustines, mandarijnen, pickels van bieten en rode uien, passievruchtkaramel
Scallops and langoustines, mandarins, pickled of beets and red onions, passion fruit caramel



Poisson Hamachi, tubercule de yacon, mais grillé, coco torréfié, citron caviar
Hamachi vis, yacon knol, gegrilde mais, geroosterde kokosnoot, kaviaar citroen
Hamachi fish, yacon tuber, grilled corn, roasted coconut, caviar lemon



Granité de Gin à l'Hibiscus
Granité van Gin en Hibiscus
Frozen Gin & Hibiscus



Magret de canard, chou farci aux foie gras, mousseline de cèleri à la truffe, pomme de terre confites

Eendenborst, kool gevuld met foie gras, mousseline van selderij met truffels, gekonfijte aardappelen
Duck breast, cabbage stuffed with foie gras, celery mousseline with truffles, candied potatoes



Dessert by Giot

Prix

€ 145,- par personne : apéritif, vins, eau et café compris

Les plats peuvent contenir des allergènes, merci de nous avertir au préalable si vous deviez présenter une allergie particulière
De gerechten kunnen allergenen bevatten, gelieve ons vooraf te verwittigen indien u een bepaalde allergie zou hebben
The dishes may contain allergens, please notify us in advance if you should have a particular allergy

Réservation 'Genval.Les.Bains' :

+ 32 2 655 73 73 + 32 2 655 74 44 glb@martinshotels.com