



Menu de Saint-Valentin 2022

(Valable le 12/02 et le 14/02/2022)

Mise en bouche

Fijne Hapjes

Appetizers



Vitello tonnato, dés de bonite, tuile de parmesan, crème aigre iodée, caviar Belge

Vitello tonnato, parmezaan, geijodeerde zure room, Belgische kaviaar

Vitello tonnato, parmesan, iodized sour cream, Belgian caviar



Caille rôtie, déclinaisons de pommes de terre, perles de vinaigre balsamique

Geroosterde kwartel, variaties van aardappelen, parels van balsamicoazijn

Roasted quail, variations of potatoes, pearls of balsamic vinegar



Sorbet de cerises griottes, vodka rouge givrée, billes de cerise

Morello kersensorbet, rode wodka-ijs, kersenballen

Morello cherry sorbet, frosted red vodka, cherry balls



Filet de skrei, raviole de panais aux agrumes, sauce de langoustine à la main de bouddha, citron caviar

Filet van skrei, ravioli van pastinaak met citrusvruchten, langoustinesaus met Boeddha's hand, kaviaarcitroen

Filet of skrei, ravioli of parsnips with citrus fruits, langoustine sauce with Buddha's hand, caviar lemon



Mousse de framboises, crémeux hibiscus, biscuit aux amandes

Frambozenmousse, hibiscuscrème, amandelkoekje

Raspberry mousse, hibiscus cream, almond biscuit

Prix

€ 130,- par personne : apéritif, vins, eau et café compris

90€ Food - 40€ Bev

Les plats peuvent contenir des allergènes, merci de nous avertir au préalable si vous deviez présenter une allergie particulière

Réservation 'Genval.Les.Bains' :

Par ☎ + 32 2 655 73 73 📠 + 32 2 655 74 44 📧 glb@martinshotels.com