



MAFNU SAINT-VALENTIN MILN

VOORGERECHTEN

Rode Tonijn Tataki met Oriëntaalse Toets

Licht gegrilde plakjes rode tonijn op een bedje van kruidige couscous, geserveerd met een romige puree van doperwt en wortelen.

Frisse Groentetartaar

Een kleurrijke mix van knapperige groenten, bietenblaadjes en Provençalse kruiden, afgewerkt met een frisse citroenvinaigrette.

Iberische Hamkroketten

Knapperige kroketjes gevuld met Iberische ham, geserveerd met een salade van veldsla en huisgemaakte pickles.

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauwfilet in een Jasje van Spek

Malse kabeljauwfilet gewikkeld in krokant gebakken spek, geserveerd met zoete aardappelpuree en geroosterde seizoensgroenten.

Gegratineerde Open Ravioli

Ovengebakken open ravioli, gevuld met champignons, zwarte truffel en een romige kaasvulling.

Eendenborst met Gedurfde Smaken

Rosé gebakken eendenborst, geserveerd met variaties van flespompoen, een rijke eendensaus en een subtiele hint van zoethout.

DESSERTS

Macaron Mon Amour

Een romantische rode macaron gevuld met bosvruchten en luchtige witte chocolademousse, perfect voor een zoete liefdesverklaring.

Gedeconstrueerde Pavlova

Een moderne interpretatie van de klassieker, met luchtige meringue, romige texturen en verse vruchten.