

St Valentijn 2012

Reservatie Restaurant Hippocampus
014 810808 of chef@hippocampus.be

Vrijdagdagavond 10 februari 2012
Zaterdagavond 11 februari 2012
Zondagmiddag 12 februari 2012
Dinsdagavond 14 februari 2012



ONZE HUISCHAMPAGNE
Bouquin Dupont Grand cru Avize
Thema Hapjes

~

Koud taartje van Noordzeekrab. Moluga kaviaar, koude oxtail en gepocheerd kwarteleitje

Champagne Bouquin Dupont Grand Cru Avize

~

Gestoomd haasje van Skrei, gerookt spek en alikruikjes

2010 Viognier Pay' d'Oc Baron Philippe de Rotchild

~

Focacia van brioche met St Jacobsvrucht, pastille van varkenspoot en ganzenlever, vinaigrette van dragon

2010 Viognier Pay' d'Oc Baron Philippe de Rotchild

~

Gebraden lamskroon uit Texel met wilde tijmsaus. Cake van zwarte olijven.
Zalf van aardpeer en Pack soi

2009 Pinot Noir Chateau Roquillet Bourgogne

~

Elstar appel verpakt in bladerdeeg, amandelroomijs met vanille crème~

~

Koffie met zijn zoetigheden

~

Waters: Bru

Prijs all-in € 98,00 pp

Prijs enkel menu € 66,00 pp