

VALENTINE-BOX

Zeeuwse platte oester °°°°
citrus – dashi sanbaizu

Foie gras
Parfait - rode biet - griotte kers

-

HAMACHI
soya – radish – rammenas – limoen

SKREI
aardappel - koolrabi - Noordzeegarnaal – karnemelk

HOLSTEIN & CAVIAR **
(Klassieke tartaar afgewerkt met 10gr Royal Belgian Caviar 'platinum')

PIEPKUIKEN
knolselder - sevenne ui - sucrine - roomsaus

CITROEN
Zanddeeg – meringue 'Italienne'

€70 P.P – 2 hapjes + 4 gangen
€30 Extra gerecht HOLSTEIN & CAVIAR**

WIJN

Champagne Clos de la Chapelle 'Brut Réserve' - €25

-

Robert-Denogent "Les Sardines" Mâcon-village 2018 - €26

-

Les cave de Saint-Désirat "Septentrio" Saint-Joseph 2015 - €28

De bereidingswijze staat eenvoudig stap voor stap uitgelegd in de begeleidende flyer zodat je enkel de ingrediënten moet opwarmen en dresser op het bord

BESTELLEN KAN TEM WOENSDAG 10 FEB.

AFHAALMOMENT ZATERDAG 13 FEB 13U TOT 15U @ atelier A Cook

bestelling@acook.be

A COOK at home

Atelier A Cook - Zandstraat 17, Keerbergen www.acook.be