



## VIER VALENTIJDAG BIJ BONHEUR

Woensdag 14 februari 2018

Valentijnsdag? Dat is samen genieten van een intiem diner en je overgeven aan de meest tongstrelende gerechten en wijnen. Met romantische muziek op de achtergrond en kaarslicht op tafel geniet je op en top met én van je Valentijn! Kies je misschien liever iets anders of heb je dieetwensen? In overleg met de chef-kok bieden wij u een passend alternatief.

### Valentijnsmenu

Wij ontvangen u met onze verrassende "Vermoed" 1712 cocktail

Twee amuses: Oester | zilte groenten | yuzu & Knolselderij | rozijntjes | oude kaas  
*Oyster | salty vegetables | yuzu & Celeriac | raisins | old cheese*

Saku tonijn | octopus | soorten radijs | Sambai azijn | aardpeer  
*Saku tuna | octopus | various radish | Sambai vinegar | Jerusalem artichoke*

Gebakken skreifilet | kwartelbout | oerwortel | gevogelte jus | steranijs  
*Baked cod fillet | quail bolt | prime root | poultry sauce | star anis*

100 dagen graan gevoerd Black Angus rund | sukade | rosé gebraden | schorseneer | beukzwam | reductie ossenstaart  
*100 days grain fed Black angus beef | succade | pink roast | black salsify | beech mushroom*

Witte chocolade | roos | rode biet | hazelnoot  
White chocolat | rose | beet root | hazelnut

€ 62,50 per persoon o.b.v. bovenstaand menu

(Luxe huiswijn à € 4,75 - bijpassende wijnen vanaf € 7,00 - Koffie/friandise à € 7,00)

**Auberge du Bonheur is vermeld in Lekker en Gault Millau 2017.**

Auberge du Bonheur, Bredaseweg 441, 5036 NA Tilburg, T: 013-4686942.  
E: [info@bonheurecagroep.nl](mailto:info@bonheurecagroep.nl). I: [www.aubergedubonheur.nl](http://www.aubergedubonheur.nl)