



# Valentine's

## VEGETARIAN MENU

*A GLASS OF ROSÉ CAVA*

### APPETIZERS

CRUNCHY VEGETABLE TARTAR WITH TRUFFLE OIL

VELOUTÉ OF PUMPKIN

### STARTER

TWO COLORS BEETS CARPACCIO - EDIBLE FLOWERS AND BEET  
COULIS

### MAIN

PUMPKIN & POMEGRANATE RISOTTO - PURSLANE JUS - VEGETABLE  
CHIPS

### DESSERT

RUBY CHOCOLATE & RED BERRY HEART

**ARGAN**  
restaurant · bar



# Saint-Valentin

## MENU VÉGÉTARIEN

*COUPE DE CAVA ROSÉ*

### MISES EN BOUCHE

TARTARE DE LÉGUMES CROQUANTS - HUILE DE TRUFFE

VELOUTÉ DE POTIMARRON

### ENTRÉE

CARPACCIO DE BETTERAVES AUX DEUX COULEURS - FLEURS  
COMESTIBLES ET COULIS DE BETTERAVES

### PLAT

RISOTTO POTIMARRON & GRENADES - JUS AU POURPIER - CHIPS  
DE LÉGUMES

### DESSERT

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT RUBY & FRUITS ROUGES

**ARGAN**  
restaurant · bar



# Valentijnsdag

## VEGETARISCHE MENU

*GLAS CAVA ROSÉ*

### MISES EN BOUCHE

TARTAAR VAN KROKANTE GROENTEN MET TRUFFEL OLIE

VELOUTÉ VAN POMPOEN

### VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN RODE EN GELE BIET, EETBARE BLOEMEN EN  
COULIS VAN BIET

### HOOFDGERECHT

RISOTTO MET POMPOEN & GRANAATAPPEL - JUS MET  
POSTELEIN - GROENTECHIPS

### DESSERT

HART MET RUBY CHOCOLADE & RODE VRUCHTEN

**ARGAN**  
restaurant · bar