

# MENU PRESTIGE

## KREEFT

gemarineerde zalm - Leche di Tigre - Japanse wilde perzik - asperge

## RODE MUL

jus escabeche - aji amarillo - huacatay

## LANGOUSTINE

yuzu kosho beurre blanc - miso creme

## ZWEZERIK \*

krokant gelakt - truffelboter

## REERUG

wilde paddenstoelen - sjalotjes

## KAASWAGEN \*\*

Nederlandse - Belgische kazen

## PAVLOVA

rabarber - creme suisse - vanille-ijs

5-gangenmenu (zonder * en **)	€ 88,-	begeleidende wijnen	€ 45,-
6-gangenmenu (zonder *)	€ 103,-	begeleidende wijnen	€ 54,50
7-gangenmenu	€ 118,-	begeleidende wijnen	€ 63,50

Bij 6 gasten of meer adviseren wij u vriendelijk om ons Menu Prestige te genieten.  
Het 6- en 7-gangenmenu tijdens diner is enkel te bestellen vóór 20.30 uur.

Indien u wijzigingen wenst aan te brengen, wordt er mogelijk een supplement berekend.

Uiteraard houden we rekening met eventuele diëten of allergieën en kunnen we ook vegetarische gerechten serveren.

U kunt uw gastheer of gastvrouw raadplegen over eventuele allergenen in onze gerechten.

## A LA CARTE

### **OSSENHAAS TARTAAR € 40,-**

kaviaar - pommes soufflé - kwartelei - creme fraiche

### **GROENTEN SALADE € 27,-**

salade van groenten - avocado - jus van snijboontjes - kruiden

### **LANGOUSTINES € 42,-**

yuzu kosho beurre blanc - miso creme

### **ZWEZERIJK € 37,-**

krokant gelakt - truffelboter

\*\*\*

### **KREEFT "PAELLA" € 42,-**

hoender - bomba rijst - jus van chorizo

### **KABELJAUW € 37,-**

geprakte aardappel - asperges - albufera saus

### **KALFSWANG € 48,-**

truffeljus - aardappelmousseline - truffel

### **BLACK ANGUS RUND € 39,-**

rosé gebraden sukade - gelakte ossenstaart - jus van sjalotjes

## DESSERTS

**PAVLOVA € 18,-**

rabarber - creme suisse - vanille-ijs

**VALRHONA-CHOCOLADE € 21,-**

Delice - madeleine - ijs van Manjari-chocolade

**CITROEN € 21,-**

Dragon - passievrucht

**DAME BLANCHE € 21,-**

Dame Blanche

**KAAS € 22,50**

Nederlandse en Belgische kazen

# MENU PRESTIGE VEGETARISCH

## SALADE VAN GROENTEN

jus van snijboontjes - yuzu - rode kool kimchi

## BIETJES

aubergine - pesto - parmezaan - tuinboontjes

## ASPERGES

jus escabeche - olijfjes - huacatay - gefermenteerde asperge

## GNOCCHI \*

mimolette - jus van truffel en gerookte boter

## RISOTTO

morilles - hazelnoot - compote van sjalot en sambai - gepofte sjalot

## KAASWAGEN \*\*

Nederlandse - Belgische kazen

## PAVLOVA

rabarber - creme suisse - vanille-ijs

5-gangenmenu (zonder * en **)	€ 65,-	begeleidende wijnen € 45,-
6-gangenmenu (zonder *)	€ 75,-	begeleidende wijnen € 54,50
7-gangenmenu	€ 85,-	begeleidende wijnen € 63,50

Bij 6 gasten of meer adviseren wij u vriendelijk om ons Menu Prestige te genieten.  
Het 6- en 7-gangenmenu tijdens diner is enkel te bestellen vóór 20.30 uur.

U kunt uw gastheer of gastvrouw raadplegen over eventuele allergenen in onze gerechten.