

# BISTROT DE LIÈGE

Geachte Gast,

Van harte welkom in de voormalige woonvertrekken van Baron de Selys de Fanson. Met ingrediënten van het WIJland, fruitgaard en lokale leveranciers bereiden de Chefs en hun 'équipe' de gerechten uit deze kaart. Een Franse Bistrot met een eigentijdse en regionale twist.

Bonne dégustation!

## CHEFS SPECIALS

Steak tartaar 'Royal' van rundvlees uit Margraten   Zwezerik   Ganzenlever •	€ 34,50
Groenten uit eigen tuin   100% vegan   glutenvrij • V	€ 24,50
Sliptong à la Meunière	€ 27,50
Zeetong à la Meunière	€ 55,-
Bouillabaisse   Rouille   Sinaasappel	€ 31,-
Bouillabaisse Royale   Rouille   Kreeft	€ 45,-
Runder tournedos Rossini   Truffel   Rode biet van het WIJland •	€ 54,-
<b>Voor 2 personen</b> Bresse duif op het karkas bereid   Linzen   Courgette van het WIJland • <i>+ Foie gras (supplement € 9,50 p.p.)</i>	€ 75,-

- Met producten uit eigen tuin
- V Vegetarisch

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

# BISTROT MENU

**Tonijn | Miso | Limoen | Vinaigrette van sesam en soja**  
+ *Kaviaar (supplement € 17,50)*

\*\*\*

**Burrata | Coeur de boeuf tomaat | Pastrami van kalf •**

\*\*\*

**Rogvleugel | Linzen | Aceto balsamico**  
+ *Truffel (supplement € 12,50)*

\*\*\*

**Limburgs speenvarken | Aubergine | Limburgse mosterdsaus •**  
+ *Foie gras (supplement € 9,50)*

\*\*\*

**Avocado | Mousse van citroen | Ganache van chocolade\* V**

\*Heeft u liever kaas i.p.v. dessert? Dat is mogelijk, wij hanteren hierbij een supplement van € 7,50

## 3-Gangenmenu:

**Tonijn ~ Limburgs speenvarken ~ Avocado**

## 4-Gangenmenu:

**Tonijn ~ Rogvleugel ~ Limburgs speenvarken ~ Avocado**

**3-Gangenmenu € 42,-**

**4-Gangenmenu € 52,-**

**5-Gangenmenu € 62,-**

- Met producten uit eigen tuin
- V Vegetarisch

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

# VEGETARISCH BISTROT MENU

Quinoa | Zeewier | Limoen | Crème van dragon • V

\*\*\*

Coeur de boeuf tomaat | burrata | ajo blanco • V

\*\*\*

Linzen | Yuzu Crème | Aceto balsamico V  
+ Truffel (supplement € 12,50)

\*\*\*

Aubergine | Gegrilde courgette | 100% uit eigen tuin • V

\*\*\*

Avocado | Mousse van citroen | Ganache van chocolade\* V

\*Heeft u liever kaas i.p.v. dessert? Dat is mogelijk, wij hanteren hierbij een supplement van € 7,50

**3-Gangenmenu:**

**Quinoa ~ Aubergine ~ Avocado**

**4-Gangenmenu:**

**Quinoa ~ Linzen ~ Aubergine ~ Avocado**

**3-Gangenmenu € 42,-**

**4-Gangenmenu € 52,-**

**5-Gangenmenu € 62,-**

- Met producten uit eigen tuin
- V Vegetarisch

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

# A LA CARTE MENU

## VOORGERECHTEN

Oesters   Citroen   Rode wijn azijn	- 3 -	€ 9,75
	- 6 -	€ 19,50
	- 9 -	€ 29,25
	- 12 -	€ 39,-
Tonijn   Miso   Limoen   Vinaigrette van sesam en soja <i>+ Kaviaar (supplement € 17,50)</i>		€ 19,50
Burrata   Coeur de boeuf tomaat   Pastrami van kalf •		€ 18,50
Terrine van ganzenlever   Compote van pruimen uit onze boomgaard   Brioche		€ 19,50
Steak tartaar van rundvlees uit Margraten   Cornichon   Sjalot		€ 19,50

## TUSSENGERECHTEN

Bouillabaisse   Rouille   Sinaasappel		€ 19,50
Bouillabaisse Royale   Rouille   Kreeft		€ 24,50
Halve kreeft   Saffraan   Tomaat •		€ 29,50
Zwezerik   Ragout van Limburgse grotchampignons   Schuimige saus van morilles •		€ 22,50
<i>+ Foie gras (supplement 9,50)</i>		
Sjevroaje geitenkaas   Ragout van Limburgse grotchampignons   Gepocheerd hoeve eitje •		€ 18,50
<i>+ Truffel (supplement 12,50)</i>		

• Met producten uit eigen tuin

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze

# A LA CARTE MENU

## HOOFDGERECHTEN

<b>Op de graat gebakken babytarbot   Artisjok   Beurre blanc •</b> <i>+ Kaviaar (supplement € 17,50)</i>	<b>€ 28,50</b>
<b>Hele kreeft   Saffraan   Tomaat •</b>	<b>€ 49,-</b>
<b>Limburgs speenvarken   Aubergine   Limburgse mosterdsaus •</b>	<b>€ 29,50</b>
<b>Runder tournedos   Madeirasaus   Rode biet van het Wijland •</b> <i>+ Foie gras (supplement € 9,50)</i>	<b>€ 36,-</b>

## DESSERTS

<b>Avocado   Mousse van citroen   Ganache van chocolade <b>V</b></b>	<b>€ 11,50</b>
<b>Pompoen   Witte chocolade   Sinaasappel   Vanille • <b>V</b></b>	<b>€ 11,50</b>
<b>Gerlachus honing   Peren uit onze boomgaard   Pecannoot • <b>V</b></b>	<b>€ 11,50</b>
<b>Assortiment van 4 kazen   Geaffineerd door Tom Miesen • <b>V</b></b>	<b>€ 16,50</b>

- Met producten uit eigen tuin
- V** Vegetarisch

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

# LEVERANCIERS VERHAAL

## Het Wijland

Château St. Gerlach ontwikkelt haar eigen wijngaard en moestuin tegenover de entree van het landgoed.

## Sjevroaje

Deze ambachtelijke kaasmakerij ligt verscholen in de kelders van het Ursulinenconvent te Eijsden.

## Kalfsvlees Margraten

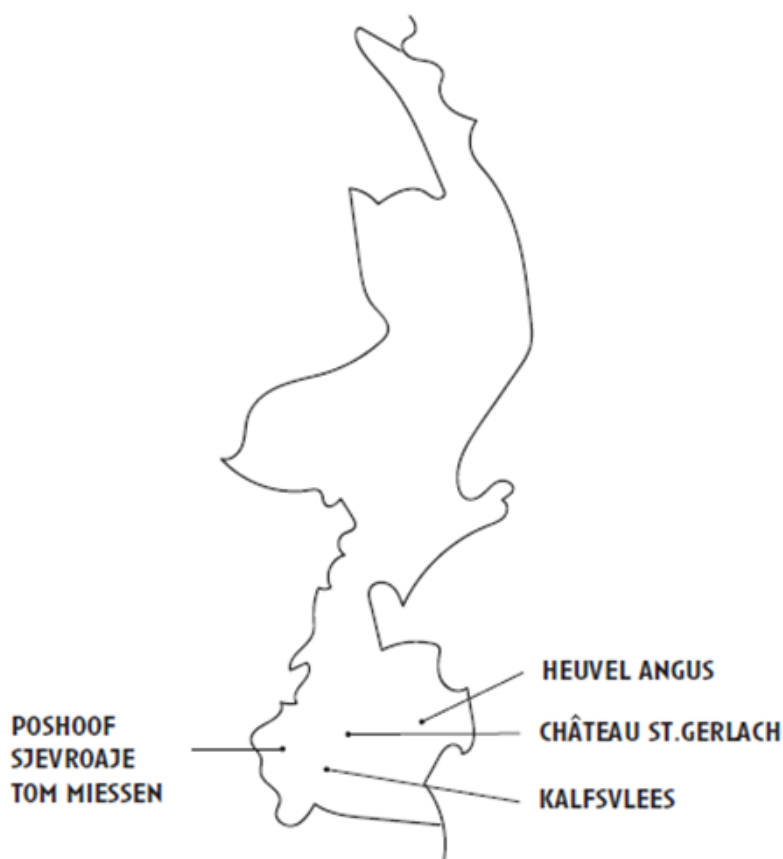
Slagerij Kusters voorziet u van vlees van echte kwaliteit met de authentieke smaak van vroeger.

## Limburgse Speenvarken

Slagerij Edelbrons voorziet u van kwalitatief goed en betrouwbaar vlees met een Beterleven keurmerk met één ster van de dierenbescherming.

## Tom Miesen

In zijn selectie van meer dan 200 kazen spelen streekkazen een belangrijke rol bij deze kaasmeester.



# BLANCHE DAEL KOFFIE

Samen met Oostwegel Collection heeft Blanche Dael een melange voor lungo en espresso geselecteerd.

Voor de lungo-variant is dit een arabica-melange. Deze koffie is donkerder gebrand en samengesteld met bonen uit Guatemala, India en Brazilië. Dit geeft deze koffie een sterke body met cacao, vanille en zoete drop, maar ook een zachte en zoete smaak met een stroperig mondgevoel.

Bij de espresso-variant is er gekozen voor een typisch Italiaanse espressokoffie, donker gebrand en intens van smaak. Deze koffie kenmerkt zich door chocolade, drop en laurier en is heerlijk vol van smaak. Bonen uit Guatemala, India, Brazilië en Colombia.

## NEWBY TEAS

'The Luxury Tea Company' Newby is opgericht in Londen met als missie het verkrijgen, mengen, conserveren en serveren van de meest delicate theesoorten ter wereld. Thee is Newby's passie, kunst, wetenschap, geschiedenis, nalatenschap en leven.

## RISING FLOWER

Verfijnde groene theeblaadjes, met de hand verwerkt om heldere goudbloemen te omhullen. Een meesterlijk werk van vakmensen dat uitkomt als er warm water op wordt geschonken. Terwijl de bloem zich ontplooit laat zij een symfonie van de natuur op haar best zien.

Bereidingstijd: ca 5 min.

