

MENU PRESTIGE

KING KRAB

avocado – kaffir vinaigrette – radijsjes – mango

ZALM & BOUCHOT MOSSELTJES

jus van wei en kruiden – opperdoezer ronde – Bagna Cauda – zeegroentjes

LANGOUSTINE

yuzu kosho beurre blanc – miso emulsie – sambai vinaigrette

BLACK ANGUS SHORT RIB *

truffeljus – ganzenlever – trompettes de la mort

SCHOTSE ROODPOOT PATRIJS

zuurkool – buikspek – jus van patrijs

KAASWAGEN **

Nederlandse en Belgische kazen

TIJGERSOES

praliné van amandel en hazelnoot – koffie-roomijs – saus van koffie en Dulcey chocolade

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

GROENTENSALADE € 27,-

salade van groenten - avocado - jus van snijboontjes - kruiden

6 GILLARDEAU OESTERS NR 4 IN 2 SERVIEZEN € 36,-

3 stuks naturel - citroen - cabernet sauvignon azijn met sjalotjes
3 stuks gepocheerd - boterjus - bieslook

ZWEZERIK € 37,-

krokant gelakt - truffelboter

JAPANSE WAGYU-LENDE A5 € 44,-

jus van rund en XO - crème van bloemkool en baharat - hazelnoot

KREEFT "PAELLA" € 39,-

hoender - bomba-rijst - jus van chorizo

ZACHT GEGAARDE KABELJAUW € 48,-

oscietra kaviaar - gerookte botersaus - eigeel

KALFSWANG € 48,-

truffeljus - aardappelmousseline - truffel

JONGE RUNDERHAAS € 42

cremeux van ganzenlever - pompoen - trompettes de la mort
gebakken ganzenlever - "Sauce Rouennaise"

DESSERTS

TIJGERSOES € 18,-

praliné van amandel en hazelnoot – koffie-roomijs – saus van koffie en Dulcey chocolade

VALRHONA-CHOCOLADE € 21,-

delice – madeleine – ijs van Manjari-chocolade

PAVLOVA € 21,-

tropisch fruit – crème suisse – jus exotique

DAME BLANCHE € 21,-

Dame Blanche

KAAS € 22,50

Nederlandse en Belgische kazen

MENU PRESTIGE VEGETARISCH

SALADE VAN GROENTEN

jus van snijboontjes - yuzu - kimchi van rodekool

BIETJES

aubergine - sambai-vinaigrette - parmezaan

GROENE ASPERGES

jus escabeche - olijfjes

GNOCCHI *

mimolette - saus van truffel en gerookte boter - knolselderij

RISOTTO

wilde bospaddenstoelen - hazelnoot - compote van sjalot en sambai - gepofte sjalot

KAASWAGEN **

Nederlandse - Belgische kazen

TIJGERSOES

praliné van amandel en hazelnoot - koffie-roomijs - saus van koffie en Dulcey chocolade

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

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.