

# MENU PRESTIGE

## COLLECTIE VAN TOMATEN

burrata – San Mauro balsamico – basilicum

## KREEFT “PAELLA”

hoender – bomba rijst – jus van chorizo

## ZACHT GEGAARDE KABELJAUW

oscietra kaviaar – gerookte botersaus – eigeel

## ZWEZERIK \*

krokant gelakt – truffelboter

## BLACK ANGUS ENTRECOTE

shortrib – cantharellen – fondant aardappel

## KAASWAGEN \*\*

Nederlandse en Belgische kazen

## GEMARINEERDE MELOEN

granité van gin en gemberbier – crème fraîche – jus van verveine

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

### GROENTEN SALADE € 27,-

seizoensgroenten – 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

### BLACK ANGUS ENTRECOTE € 40,-

shortrib - cantharellen

## DESSERTS

### **GEMARINEERDE MELOEN € 18,-**

granité van gin en gemberbier – crème fraîche – jus van verveine

### **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 - rodekool-kimchi

## BIETJES

aubergine – sambai-vinaigrette – parmezaan - tuinboontjes

## ASPERGES

jus escabeche – olijfjes – doperwtjes

## GNOCCHI \*

mimolette - saus van truffel en gerookte boter - knolselderij

## RISOTTO

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

## KAASWAGEN \*\*

Nederlandse - Belgische kazen

## ZOMERFRUIT VAN EDITH BOËNNE

chiboust van roos en rood fruit – 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 voor ons Menu Prestige te kiezen.

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.