

MENU PRESTIGE

TONIJN "TORO"

gebakken ganzenlever - XO vinaigrette - kimchi - hazelnoot

ZACHT GEGAARDE KABELJAUW

jus escabeche - aji amarillo - huacatay

LANGOUSTINE

yuzu kosho beurre blanc - miso creme

ZWEZERIK *

krokant gelakt - truffelboter

REERUG

wilde paddenstoelen - sjalotjes

KAASWAGEN **

Nederlandse - Belgische kazen

AARDBEIEN VAN EDITH BOENNE

trifle creme - 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

KREEFT € 36,-

gemarineerde zalm - leche di tigre - Japanse wilde perzik

GROENTENSALADE € 27,-

salade van groenten - avocado - jus van snijboontjes - kruiden

TONIJN "TORO" € 40,-

gebakken ganzenlever - XO vinaigrette - kimchi - hazelnoot

ZWEZERIJK € 37,-

krokant gelakt - truffelboter

LANGOUSTINE "PAELLA" € 39,-

hoender - bomba rijst - jus van chorizo

ZACHT GEGAARDE KABELJAUW € 48,-

oscietra kaviaar - gerookte botersaus - ansjoviscrème

KALFSWANG € 48,-

truffeljus - aardappelmousseline - truffel

BLACK ANGUS RUND € 39,-

rosé gebraden sukade - gelakte ossenstaart - jus van sjalotjes

DESSERTS

AARDBEIEN VAN EDITH BOENNE € 18,-

trifle creme - vanille-ijs

VALRHONA-CHOCOLADE € 21,-

Delice - madeleine - ijs van Manjari-chocolade

PAVLOVA € 21,-

rabarber - creme suisse - vanille-ijs

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 - huacatay - 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

AARDBEIEN VAN EDITH BOENNE

trifle creme - 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.