

“La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.”

“Good food is the foundation of genuine happiness.”

- Auguste Escoffier (1846 - 1935) -

Small bites - Apero & sharing

small

olijf⁶

charcuterie

chorizo¹⁴

jamon iberico²⁴

charcuterie "mix" (2 of 4 pers.)^{22 / 36}

oosters

edamame bonen¹⁴

dimsum "surf & turf" ¹⁶

de zee

Focaccia- tomate confit

Sanfilippo Anchoa (2stuks) ¹⁰

canapés gerookte zalm²²

mini garnaalkroket (4of6)^{20 / 28}

Onze selectie oosters (per 3 of 6 stuks - natuur of Fine Champagne)

Gillardeau N°3 - Marennes d'Oleron (Frankrijk)

Vol vlees met een zachte, zoete nasmaak. Een kwaliteitsproduct dat al jaren aan de top staat.

18 / 34

Irish Mór N°3 - (Ierland)

Geweldige zachte, romige smaakbeleving. Oester afkomstig uit een mix van zoet en zout water uit de Atlantische oceaan.

16 / 30

Voorgerechten

Consommé "bosduif"

Knolselder - boschampignon

20

Risotto Carnaroli

*Tuber Melanosporum - Ibérico ham **

36

Carpaccio "Holstein"

Parmezaan- aceto - enoki

26

* Supplement Tuber Melanosporum

12

Eendenlever "terrinen"

Marron glacé - vijg - brioche

32

Eendenlever "gebakken"

Calvados/ appel - pistache

32

Garnaalkroket "Brabo" (per 1 of 2 stuks)

Peterselie - citroen

14 / 26

Gambero rosso "koud & warm"

Citrus - koolrabi

34

Sashimi "Catch of the day"

Wakame - soya

34

Sint-Jacobsvrucht "Dieppe"

Aardpeer - zwarte pens

36

* Supplement Tuber Melanosporum

12

Hoofdgerecht

Conchiglie Rigate <i>Stracciatella - tomaat - courgette</i>	32
Caesar salade (zaal bereiding) <i>Hoevekip - anjovis - parmezaan</i>	34
Vol au vent "hoevekip" <i>Friet - hollandaise</i>	35
Vol au vent "Deluxe" <i>Friet - kalfszwezerik - bisque</i>	45
Zwartpootkip "Volailles Dumas" <i>Grondwitloof - Dauphine aardappel - Tuber Melanosporum</i>	42
Duif "Anjou" <i>Rode biet - geglaceerde aardappel - Madeira</i>	44
Kalfskroon (per 2pers.) <i>Cevennes ui - aardappelmousseline - sukade</i>	88
Grietbot <i>Knolselder gnocchi - boschampignon - blanke boter</i>	45
Noordzeetong "Meunière" <i>Tartaar - kropsla - aardappel naar keuze</i>	58
Europese kreeft +-650gr (1/2 of volledige) <i>Citroenboter - safran</i>	62 / 110

Bijgerechten - Side's

Kropsla	5	Friet & mayonaise	4
Ceaser on the side salade	6	Dauphine-aardappel	6
Bladspinazie "kort gebakken"	6	Aardappelmousseline	6
Gebakken boschampignon	8	Pasta "Parmezaan"	6

Gelieve uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.
Indien er vragen zijn omtrent allergenen of aanpassingen staan wij u graag bij.

Onze selectie vlees (bereidingstijd varieert tussen 20 en 45 min)

Holstein "Dubbeloel"

Holstein-Friesian, is een Amerikaans zwart- of roodbont melkras dat oorspronkelijk uit Nederland komt. Het is een ras dat geschikt is voor de productie van melk. Sinds enkele jaren is bij dit ras ook het "dubbel doel" populair. Een licht geaderd stuk vlees dat een heel typische smaak heeft.

STEAK tartaar	35
Filet pur (+ - 220 gr)	46
Rib eye (+ - 250 gr)	48

Rubia Gallega

De runderen van het ras Rubia Gallega, worden gehouden in de meest noordwestelijke provincie van Spanje: Galicië. Door de vrije levenswijze en de leeftijd van de runderen, heeft het vlees een subtiele marmering. Dat komt door het vet dat tussen het spierweefsel zit. Het vlees is dieprood tot paars van kleur en de structuur is fluweelzacht en toch stevig. Na de rijping krijgt het vlees zijn unieke smaak: een parfum van foie gras met diepe smaken van boter, kruiden en noten.

Ribstuk (+ - 950 gr - 2 pers.)	135
--------------------------------	-----

Deze gerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en kropsla. Keuze tussen Bearnaise, Choron, Bordelaise of Peperroomsaus, met uitzondering van de rundstartaar, dit is een bereiding op zich.

Onze selectie kaviaar

Céleste Caviar is een kaviaar afkomstig uit Iran van gekweekte steuren die leven in een uniek ecosysteem aan de Kaspische Zee.

Baerii - Acipenser Baerii steur

Medium korrel met smaaknuances van boter en hazelnoot 30 of 125gr	85 / 350
--	----------

Beluga - Huso Huso steur

Grote en stevige korrel met subtiele textuur die rijk en boterachtig aanvoelt 30 of 125gr	100 / 400
--	-----------

Degustatie "puur" <i>Blini - zure room - mimosa</i>	85 / 100
--	----------

Rundstartaar	85 / 100
--------------	----------

Deze gerechten worden geserveerd met 30 gr kaviaar (grotere grammage mogelijk). U kan een keuze maken tussen onze selectie Baerii of Beluga .