

# *Menu* & Bites

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

“**Good food** is the **foundation** of genuine **happiness**.”

- **Auguste Escoffier** (1846 - 1935) -

## Voorgerechten & sharing

Deze gerechten kunnen zowel individueel of in sharing besteld worden, gelieve uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang. Indien er vragen zijn omtrent allergenen of aanpassingen staan wij u graag bij.

Burrata di bufala <i>Vijg - rode biet - walnoot</i>	26
Artisjok 'Violet de Provence' <i>Girolles - ricotta</i>	26
Carpaccio "Holstein" <i>Parmezaan - mosterd</i>	28
Ganzenlever "terrine" <i>Brioche - rode ui - braambes</i>	30
Sashimi "Catch of the day" <i>Wakame - soya</i>	35
Tonijn "tartaar" <i>Stracciatella - herfsttruffel</i>	35
Garnaalkroket "Brabo" (per 1 of 2 stuks) <i>Peterselie - citroen</i>	15 / 28
Vongole Veraci "à la crème" <i>Espelette - tomaat</i>	28

## Onze selectie oesters (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

## Hoofdgerecht

Pasta "Agnolotti con il plin" <i>Tomaat - chilipeper- ricotta</i>	34
Caesar salade (zaal bereiding) <i>Hoevekip - ansjovis - parmezaan</i>	34
Vol au vent "hoevekip" <i>Friet - hollandaise</i>	35
Vol au vent "Deluxe" <i>Friet - kalfszwezerik - bisque</i>	45
Piepkuiken <i>Dragon - eekhoortjesbrood - geglaceerde aardappel</i>	40
Kalfs filet pur "Saltimbocca" <i>Aardappelmousseline - Marsala</i>	44
Pasta Vongole Veraci <i>Espelette - parmezaan - bottarga</i>	40
Rogvleugel <i>bruine boter - kapper - geprakte aardappel</i>	44
Wilde tarbot <i>Jonge prei - venkel - hazelnootboter</i>	54
Noordzeetong "Meunière" <i>Tartaar - kropsla - aardappel naar keuze</i>	58
Langoustine ( <i>per stuk</i> ) <i>Citroenboter - thijm - piment d'espelette</i>	16

## 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 "Dubbeldoel"

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 by Imperial Heritage

### Oscietra Premium - Gueldenstaedtii steur

Medium korrel met smaaknuances van boter en hazelnoot 30 , 50 of 125gr	110 / 150 / 400
---	-----------------

### Beluga - Huso Huso steur

Grote en stevige korrel met subtiele textuur die rijk en boterachtig aanvoelt 30 gr

Degustatie "puur" <i>Blini - zure room - mimosa</i>	110/135
Rundstartaar	120 /145
Aardappel 'Moscovite'	120 /145

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