

B

BY TASTE

BITES

GILLARDEAU OESTER NR. 3

PER STUK	€6,50
PER HALF DOZIJN	€35,00
PER DOZIJN	€60,00

GILLARDEAU OESTER NR. 3

Gegratineerd met champagne sabayon

PER 2 STUKS	€15,00
PER HALF DOZIJN	€42,50

BLINIS MET KAVIAAR €70,00

30 gram Caviar 'Osietra Royal Belgian Caviar',
huisgemaakte blinis en crème fraîche

JOSELITO PATA NEGRA €19,50

Paleta Ibèrica de Bellota, Gran Reserva.
30 maanden gerijpt

BLINIS MET TONBURI €15,00

Vegetarisch kaviaar op basis van de zomercypres
geserveerd met blinis, kalamansi en mango

AMUSE LUNCH

EEN 5-GANGEN VERRASSINGSLUNCH BESTAANDE UIT DIVERSE KLEINE GERECHTEN, EEN REIS DOOR ONZE MENUKAART EN DAARBUITEN. ONZE KEUKENBRIGADE DOET ER ALLES AAN OM U LEKKER TE VERWENNEN MET DIVERSE PRODUCTEN EN INGREDIËNTEN. ZIJN ER ALLERGIEËN OF EETWENSEN GEEFT U DIT VOORAL AAN ZODAT WIJ VOOR U EEN MOOI MENU KUNNEN SAMENSTELLEN.

HET IS ALLEEN MOGELIJK OM DE AMUSE LUNCH PER TAFEL TE BESTELLEN.

5-GANGEN AMUSE LUNCH €75,00

5-GANGEN AMUSE LUNCH INCLUSIEF WATER, APPERITIEF, WIJNARRANGEMENT
OF ALCOHOLVRIJ ARRANGEMENT EN KOFFIE OF THEE SERVIES €130,00

PRESTIGE MENU

4-GANGEN (ZONDER */**)	€70,00
5-GANGEN (ZONDER **)	€80,00
6-GANGEN	€90,00

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

4-GANGEN	€44,00
5-GANGEN	€55,00
6-GANGEN	€66,00

BIJPASSEND ALCOHOLVRIJ ARRANGEMENT

4-GANGEN	€34,00
5-GANGEN	€43,00
6-GANGEN	€52,00

MAKREEL

Pepesan - harissa - spitskool

COQUILLE (*)

Scheermes - aardpeer - Hollandse garnaal

DUTCH YELLOWTAIL DASHI

Nigiri - yuzu - togarashi - cotton cake

LANGOUSTINE (**)

Kalfszwezerik - shiitake - bisque – finger limes

HERT UIT DE EIFEL

Biet - duindoorn - spruiten - paddenstoel

CHOCOLADE DESSERT

Caramelia - pure chocolade - witte chocolade - koffie

- Kaas in plaats van dessert € 12,50
- Extra gang € 18,50

MENU

ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN

WIJ ADVISEREN 3 TOT 4 GERECHTEN PER PERSOON

2 GERECHTEN PER PERSOON € 38,00

KEUZE UIT ÉÉN VOORGERECHT EN HOOFDGERECHT

3 GERECHTEN PER PERSOON € 52,00

KEUZE UIT TWEE VOORGERECHTEN EN ÉÉN HOOFDGERECHT

4 GERECHTEN PER PERSOON € 64,00

KEUZE UIT TWEE VOORGERECHTEN EN TWEE HOOFDGERECHTEN

VOORGERECHTEN

TONIJN TARTAAR

Ponzu, rettich, Tomasu en yuzu

PALING

Brioche, appel, frisse salade,
duindoorn en mierikswortel

POMPOEN

Shiitake, citrus, nori en kokos

ASIAN STYLE TATAKI

Ossenhaas, sesam, sambai en
seroendeng

FOIE GRAS

Pata Negra, brioche, rode
uiencompote en Aceto Balsamico

HOOFDGERECHTEN

BOUILLABAISSE

Tuinkers, scheermes, coquille en kabeljauw

KABELJAUW

Wortel, garam masala, groene curry en
mandarijn

CUSCUS DE VINHAIS

Cavolo nero, antiboise, parmezaan en kool

KALFSLENDE

Pomme neuf, zwarte knoflook en bearnaise

KALFSZWEZERIK

Paddenstoel, Madeira en brioche

SIDE DISHES

VERSE FRIET MET MAYONAISE € 6,50

RISOTTO ALLA MILANESE € 7,50

A LA CARTE KAART

VOORGERECHTEN

MAKREEL €22,00
Pepesan – spitskool – harissa

GEFERMENTEERDE POMPOEN €20,00
Shiitake – nori – kokos

TUSSENGERECHT

LANGOUSTINE €29,00
kalfzwerzerik – shiitake- bisque – finger limes

BOUILLABAISSE €27,00
Tuinkers – scheermes – coquille - kabeljauw

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS € 37,00
Madeira jus – pomme neuf - groenten - zwarte knoflook - bearnaise
Foie gras + €7,00

TARBOT € 42,00
Wagyu – champagne - schorseneer – paddenstoel

HERT UIT DE EIFEL € 39,00
Biet - duindoorn – kool – braam - paddenstoel

DESSERT

CITRUS € 17,00
Sumac – yuzu – passievrucht - keffir

KAAS € 18,50
Keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier.