

APPETIZERS

Voor de hele dag

Slakken in kruidenboter	13
Oeufs mayonnaise	7
Oysri Ierse oester <i>per stuk</i>	5
Pata negra <i>50 gr / 100 gr</i>	10/19
Focaccia, puntpaprika, ansjovis, gremolata	8
Gefrituurde pompoen, granaatappel, limoenyoghurt	8
Kaasselectie van fromagerie L'Amuse	15

LUNCH AANRADER

Wisselend lunchgerecht, snel en in het seizoen

Pastei met kalfsvleesragout, paddenstoelen, groene salade	22,5
Pastei met paddenstoelenragout, groene salade	19,5

BIB GOURMAND MENU

De gastheer of -vrouw licht graag toe wat de chef vandaag serveert

Driegangen-chefsmenu	45
Viergangen-chefsmenu	55

BIJGERECHTEN

Frites, mayonaise	6
Gemengde salade	6
Seizoensgroenten	7
Gemengde gebakken paddenstoelen	7

UIT DE KEUKEN

Kies à la carte of bestel het Bib Gourmand menu

Steak tartare, miso, haringkaviaar, tempeh, nori	17
Éclair, bloedworst, appel, buikspek, sjalot, biet	15
Zalmforel, koolrabi, ponzu, mossel, kumquat, lavas	19
Galantine van tamme eend, foie gras, truffel, pistache	22
Oosterse rivierkreeft- en krabsoep, kokos, koriander	14
Witlof tarte tatin, roquefort, peer, rucola, walnoot	17
Proeverij van diverse voorgerechten <i>voor 2 personen</i>	42

Roodbaarsfilet, aardpeer, maitake, cepes-citroensaus	26
Spitskool rotisserie, knolselderij, misoboter, bietenjus	19
Kalfslever, spek, appel, mosterd-sherrysaus	26
Coquille, calamaris, knolselderij, haringkaviaar, cashew	34
Patrijs, zuurkool, puree fumee, boudin, pepersaus	25

Huisgemaakt softijs, diverse toppings	8,5
Mont Blanc, kastanje, cassis, meringue, getoast rijstijfs	9
Shokupan French toast, boter, honing, kardemomroomijs	9
Chocoladetaart	9
Tarte bourdaloue, peer, amandel, rum, crème fraîche	9

SPECIALITEITEN

Steak Rossini, foie gras, crouton, fondant, truffeljus	38,5
Hert Wellington, schorseneer, kweepeer, portsaus <i>voor 2 personen 20 minuten bereidingstijd</i>	32 p.p.
Royal Belgian Osietra kaviaar <i>30 gr</i> , blinis	110

Allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten!

Ambachtelijk, product gefocust, bistrostijl, f*ck tilapia, allergeneninfo beschikbaar, boter maakt alles lekker, seizoensgebonden, drink goede wijnen