



Voorgerechten | *Entrées froides, tièdes et chaudes*

GANZENLEVER | LANGOUSTINE - RUND 40

twee bereidingen

PASTEI en crème met mirin, brioche, okkernoot en romige peer
ARTISJOK aardappel-soubise, parmezaan, jus barigoule en grand cru olijfolie
Deux plats en deux services au foie d'oie et langoustine au bœuf
Terrine et crème au mirin, brioche, noix et poire à la crème
Artichaut pomme de terre soubise, parmesan, jus barigoule et l'huile d'olive grand cru

COQUILLE | KINGKRAB 40

twee bereidingen

WASABI koriander, gember, wortel 'belanda'cromesquis, sesam en citrus
YUZU gemarineerde zilte zeegroentjes, limoenroom, vega-roll en gelakte tofu
COQUILLE et ANGUILE en deux services présentées
Coquille au wasabi, coriandre, gingembre, carotte, belanda croquante, sésame et citre
Yuzu aux légumes de mer Japonais, crème de limon, crudité et tofu laqué

OESTERS PLATTE 6° | DELUXE vanaf 2 couverts 40p.p.

drie bereidingen

PUUR met bieslookbrood, citroen, peper en rode wijn-sjalot vinaigrette
YUZU gemarineerde zilte zeegroentjes, limoenroom, vega-roll en gelakte tofu
OSCIETRA rundertartaar, aubergine, platte kaas, crispy ui en tomaatcompote
HUITRES 6° Deluxe en trois services présentées
NATURE sur glace au pain ciboulette, citron, poivre en vinaigrette vin rouge aux échalotes
YUZU aux légumes de mer Japonais, crème de limon, crudité et tofu laqué
OSCIETRA caviar au tartare de bœuf, aubergine, oignon croquante et compote de tomate

Hoofdgerechten | *Plats de résistance*

GRIET | TRUFFEL 42

geroosterd, romige schorseneren, eidooier, thijm-aardappel en selder
Filet de barbue aux salsifis à la crème, œuf poché, pomme de terre au thym et céleri

RUND U.S.A. GRAIN FED 42

Courgette, polenta, solo look, Spaanse ui en gezoete peper
Filet de bœuf au courgette, polenta, l'ail noir, oignon d'Espagne et poivrons doux

ZWEZERIK | DUROC SPEK 42

gelakt, sherry-koffie spongecake, bloemkoolzalf, cocktailjuin, pruim en tuile salé
Ris de veau et lardon Duroc laquées au gâteau de sherry et café,
chou-fleur, oignon, prunes et tuile salé

Om samen met U ons 7-jarig bestaan te vieren,
presenteren wij u ons verjaardagsmenu (t/m 13 maart)

LA BOUCHE, LA MAIN.....

7 plats | 77€

KINGKRAB | BELANDA

wasabi-koriander, sesam en yuzu

Crabe d'Alaska et belanda croquante au wasabi, coriandre, carotte, sésame et yuzu

LANGOUSTINE | TRUFFEL

schorseneer, eidooier en selder

Langoustine et truffe au salsifis à la crème, œuf et céleri rave

KALFSZWEZERIK | BLOEMKOOL

pruim, whiskey-koffie, 'white lips'

Ris de veau au chou-fleur, prunes, whiskey et café et chocolat blanc

RUND | USA GRAIN FED

courgette, polenta, solo en gezoete peper

Filet de bœuf au courgette, polenta, solo et poivrons doux

MUNSTERKAAS | GANZENLEVER

okkernoot, brioche, mirin en romige peer

Fromage Munster au foie d'oie, noix, brioche, mirin et poire

ALOË VERA | MANGOSTAN baba

Aloë vera au mangoustan en baba au rhum

YUZU | KOKOS ananas

Yuzu et cocos au d'ananas

op zaterdagavond en feestdagen

serveren we uitsluitend menu la bouche, la main....

Nous servons le samedi soir et jours des fêtes uniquement le menu la bouche, la main....

COPAINS

4 plats | 55€

dagelijks wisselend menu, niet op zaterdagavond

ce menu change chaque jour, pas pour le samedi soir

menu uitgebreid met kaas +10€

kaas in plaats van dessert +7,50€

de menu's worden enkel per tafel geserveerd

les menus sont servis uniquement par table entière

....et le verre de vin

3 wijnen | 27€

4 wijnen | 36€

5 wijnen | 45€

6 wijnen | 54€