

**BT**

**BY TASTE**

# BITES

## OESTERS POGET NR. 3

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

## OESTERS POGET NR. 3

Gegratineerd met champagne sabayon

PER 2 STUKS	€17,00
PER HALF DOZIJN	€45,00

## PROEVERIJ DELUXE

€30,00

- Brioche Gravad Lax gemarineerd in champagne
- Brioche Wagyu A5
- Brioche Balfego tonijn

## JOSELITO PATA NEGRA

€19,50

Paleta Ibèrica de Bellota, Gran Reserva.

30 maanden gerijpt, olijf desembrood en een tomaten tapenade

## LUNCHSPECIAL

Iedere vrijdag tot en met zondag serveren wij een wisselend 2-, 3- of 4-gangenmenu met de beste seizoensproducten. Inclusief wijn, water, koffie of thee met friandises.

### Prijzen:

2-gangenmenu	€50,00
3-gangenmenu	€64,00
4-gangenmenu	€76,00

Onze lunchspecial is tijdelijk verkrijgbaar van 29 november tot en met 1 januari.

# 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.