

B

BY TASTE

SHARED DINING

ONZE BITES ZIJN TE BESTELLEN ALS SHARED DINING

GILLARDEAU OESTER NR. 3

Geserveerd met sambai-vinaigrette, sjalot en zeekraal

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 LANDKAVIAAR

€15,00

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

3- OF 4-GANGEN MENU

3-GANGEN MENU €50,00

KEUZE UIT VOOR-, HOOFDGERECHT EN DESSERT

Bijpassend wijnarrangement €28,00

Bijpassend alcoholvrij arrangement €23,00

4-GANGEN MENU €65,00

KEUZE UIT VOOR-, TUSSEN,- HOOFDGERECHT EN DESSERT

Bijpassend wijnarrangement €37,00

Bijpassend alcoholvrij arrangement €30,00

VOORGERECHTEN

STEAK TARTAAR

Limousin rund - boemboe - kokos - sambai

DUTCH YELLOWTAIL

Ceviche - knolselderij - dragon - granite

CARPACCIO TOMAAT

Aceto balsamico - pistache - basilicum - parmezaan

TUSSENGERECHTEN

KALFSZWEZERIK

Umeboshi - pastinaak - nori - algen

PIETERMAN

Asperges - lamsoor - aardappel - Tomasu

VEGA RENDANG

Spitskool - sereh - mango - rettich

HOOFDGERECHTEN

HOLLANDS GRASLAM

Asperge - daslook - pommes duchesse - wortel

ROODBAARS

Groene asperge - gnocchi - beurre Blanc - Granny Smith

GNOCCHI

Marigold ei - groene asperge - tuinboon - peterselie hollandaise - doperwt

DESSERTS

MANGO

Kokos - vadouvan - sesam - kaffir limoen

KAAS

Keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier

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

PRESTIGE MENU

6-GANGEN €90,00

Bijpassend wijnarrangement €64,00
Bijpassend alcoholvrij arrangement €49,00

NOORDZEE KRAB

Mango - umami - jalapeño - Soft Shell Crab

WILDE TARBOT

La Ratte - lamsoor - Tomasu - asperge

KWARTEL

Soto - paksoy - kokos - satay

LANGOUSTINE

Kalfszwezerik - shiitake - bisque - limefingers

TRIO VAN GRASLAM

Morille - asperge - daslook - tuinboon

LENTE DESSERT

Asperge - Granny Smith - vlierbesbloesem - witte chocolade - Nederlandse vanille