

B

BY TASTE

BITES

IRISH MÓR NR. 3

PER STUK	5,5
PER HALF DOZIJN	30
PER DOZIJN	57,5

IRISH MÓR NR. 3

Gegratineerd met champagne sabayon

PER 2 STUKS	15
PER HALF DOZIJN	40

JOSELITO PATA NEGRA 19,5

paleta ibérico de bellota | olijf-desembrood | tomatentapenade

2-GANGEN enkel bij lunch	50
3-GANGEN enkel bij lunch	65
4-GANGEN enkel bij lunch of diner op woensdag & donderdag	80
5-GANGEN *	90
6-GANGEN **	115
7-GANGEN ***	135

Om toe te voegen;

10 gram imperial heritage "connoisseurs" 30,00

italiaanse zomertruffel 20,00

5 kazen in plaats van dessert 12,50

5 kazen als extra gang 20,00

PRESTIGE MENU

ZEEUWSE HAMACHI

bergamot – komijn – karnemelk

RODE POON VAN DE BBQ

sauce vierge – coltura – lamsoor

LANGOUSTINE **

pepesan – passievrucht – sajoer lodeh

signatuur van Bart Pluymaekers

KALFSZWEZERIK *

rundertong – chorizo – mostarda

MEIBOK

cassis – artisjok – pistache

AARDBEI

asperges – tonka – basilicum

KAAS ***

selectie kazen vanuit de kaaswagen van bourgondische lifestyle en het kaasatelier

A LA CARTE

VOORGERECHT

STEAK TARTAAR 30,00

nori – oester – espelette

ZEEUWSE HAMACHI 28,00

bergamot – komijn – karnemelk

BRIOCHE FOIE GRAS 28,00

pata negra – uienchutney – portstroop

TUSSENGERECHT

RODE POON VAN DE BBQ 30,00

sauce vierge – coltura – lamsoor

LANGOUSTINE 45,00

pepesan – passievruucht – sajoer lodeh

signatuur van Bart Pluymaekers

KALFSZWEZERIK 34,00

rundertong – chorizo – mostarda

- *10 gram imperial heritage "connoisseurs"* 30,00
- *italiaanse zomertruffel* 20,00

A LA CARTE

HOOFDGERECHT

NOORDZEETONG 55,00

kappertjes – citroen – peterselie

MEIBOK 45,00

cassis – artisjok – pistache

KALFSWANG 45,00

tuinboon – aceto – artisjok

DESSERT

AARDBEI 17,00

tonka – asperges – basilicum

KAAS 20,00 * | 34,00 **

selectie kazen vanuit de kaaswagen van bourgondische lifestyle en het kaasatelier

* 5 kazen

** 8 kazen

- *10 gram imperial heritage "connoisseurs"* 30,00
- *italiaanse zomertruffel* 20,00