

**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 fraiche

## JOSELITO PATA NEGRA

€19,50

Paleta Ibèrica de Bellota, Gran Reserva.  
30 maanden gerijpt

## BLINIS MET TONBURRI

€15,00

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

# 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

OP VRIJDAG EN ZATERDAG SERVEREN WIJ ENKEL HET  
2 -3- OF 4-GANGEN MENU OF HET PRESTIGE MENU (4-, 5- OF 6-GANGEN)

OP WOENSDAG, DONDERDAG EN ZONDAG  
IS HET OOK MOGELIJK OM A LA CARTE TE ETEN

## VOORGERECHTEN

MAKREEL €22,00  
Pepesan – spitskool – harissa

GEFERMENTEERDE POMPOEN €20,00  
Shiitake – nori – kokos

## TUSSENGERECHT

LANGOUSTINE €29,00  
kalfszwezrik – 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