

B

BY TASTE

SHARED DINING

ONZE BITES ZIJN TE BESTELLEN ALS SHARED DINING

IRISH MÓR NR. 3

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

PROEVERIJ DELUXE

€30,00

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

IRISH MÓR NR. 3

Gegratineerd met champagne sabayon

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

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

PRESTIGE MENU

4-GANGEN (ZONDER */**))	€75,00
5-GANGEN (ZONDER *)	€87,50
6-GANGEN	€100,00

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

ZEEUWSE HAMACHI
granny smit - jalapeño - pastis

LANGOUSTINE (*)
mandarijn – pompoen – Irish Mór

SKREI
gerookte paling | Koji | groene kruiden
supplement royal Belgian caviar € 12,50

COQUILLE MET KALFSSCHENKEL (**)
Hazelnoot – vanille - XO

BARBARIE EEND
pastinaak- umeboshi- port

CHAMPAGNE
hibiscus – citrus

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

- Kaas in plaats van dessert € 12,50
- kaas als extra gang € 18,50

Á LA CARTE KAART

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

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

VOORGERECHT

STEAK TARTAAR €24,00
Irish Mór oester – nori – kokos

ZEEUWSE HAMACHI €24,00
granny smit - jalapeño - pastis

TUSSENGERECHT

COQUILLE MET KALFSSCHENKEL €24,00
hazelnoot – vanille - XO

KALFSZWEZERIJK €24,00
paddestoel- Madeira – brioche

LANGOUSTINE €29,00
kalfzwezerik- shiitake – bisque – finger limes

HOOFDGERECHTEN

SKREI €42,00

Koji | citrus | bieslook
supplement royal Belgian caviar € 12,50

BARBARIE EEND €39,00

pastinaak- umeboshi- port

KALFSWANG € 34,00

hazelnoot – pomme neuf - prei

DESSERT

CHAMPAGNE € 17,00

hibiscus- citrus

KAAS € 18,50

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

KOFFIE / THEE € 10,00

huisgemaakte madeleine – Bonbon La Féve

Heeft u een intolerantie voor bepaalde producten? Meld het ons! Wij kunnen niet garanderen dat onze producten 100% vrij zijn van allergenen.