

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

IRISH MÓR 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 tot en met februari.

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

RODE MUL

pepesan - harissa -spitskool

KREEFT (*)

mandarijn – pompoen – Garam masala

TARBOT (**)

Wagyu – champagne - schorseneer

PATRIJS

rode bes – cêpes - truffel

HERT UIT DE EIFEL

biet - duindoorn - spruiten - paddenstoel

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

À 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 À LA CARTE TE ETEN

VOORGERECHT

STEAK TARTAAR €24,00

Irish Mór oester – nori – kokos

RODE MUL €24,00

pepesan – spitskool – harissa

TUSSENGERECHT

PATRIJS €24,00

rode bes – cêpes – truffel

KALFZWEZERIJK €24,00

paddestoel- Madeira- brioche

LANGOUSTINE €29,00

kalfzwezerik- shiitake – bisque – finger limes

KREEFT €29,00

mandarijn – pompoen – Garam masala

HOOFDGERECHTEN

TARBOT € 42,00

Wagyu – champagne - schorseneer – paddenstoel

HERT UIT DE EIFEL € 39,00

biet - duindoorn – spruiten – paddenstoel

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.