



BY TASTE

BITES

IRISH MÓR NR. 3

- PER STUK €5,50
- PER HALF DOZIJN €30,00
- PER DOZIJN €57,50

IRISH MÓR NR.3

gegratineerd met champagnesabayon

- PER STUK €15,00
- PER HALF DOZIJN €40,00

ZEEUWSE PLATTE OESTER

- PER STUK €5,50
- PER HALF DOZIJN €30,00
- PER DOZIJN €57,50

JOSELITO PATA NEGRA €19,50

Paleta Ibèrica de Bellota, Gran Reserva.
30 maanden gerijpt, olijf desembrood
en een tomaten tapenade

LUNCHSPECIAL

Iedere woensdag tot en met zondag serveren wij een wisselend 2-, 3- of 4-gangenmenu met de beste seizoensproducten. Mogelijkheid voor all-in inclusief 2-, 3, of 4- glazen wijn, water, koffie of thee met friandises.

PRIJZEN:

2-gangenmenu €42,50 | all-in €62,50

voorgerecht- hoofdgerecht

3-gangenmenu €52,50 | all-in €77,70

voorgerecht- hoofdgerecht- dessert

4-gangenmenu €62,50 | all-in €92,50

voorgerecht- hoofdgerecht- tussengerecht- dessert

PRESTIGE MENU

5-GANGEN

€85,00

Zie onderstaand menu.

5-GANGEN WIJNARRANGEMENT

€55,00

Een glas bijpassend geserveerd bij iedere gang.

Een los glas bijpassend 11,00 per gang.

5-GANGEN ALCOHOLVRIJ ARRANGEMENT

€55,00

Een glas bijpassend geserveerd bij iedere gang.

Een los glas bijpassend 11,00 per gang.

DRY AGED BIET

shiso – sesam – red meat radijs

LIVAR BUIKSPEK

coquille – Limburgse appelstroop – macadamia

ZEEBAARS

pompoen – XO – bergamot

(supplement royal Belgian caviar 12,50)

KALFSZWEZERIK

foie gras – kletskop

(om aan het menu toe te voegen €12,50)

ANJOU DUIF

peterseliewortel – granaatappel – cajun

LIMBURGSE APPEL

donut – passievrucht – lavendel

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

VOORGERECHT

RUNDERTARTAAR €24,00

piccalilly – foie gras – rode biet

FOIE GRAS €24,00

Pata negra – uienchutney – portstroop

DRY AGED BIET €20,00

shiso – sesam – red meat radijs

TUSSENGERECHT

KALFSZWEZERIK €26,00

paddenstoel – brioche – zwarte knoflook jus

WILDE EEND €27,00

kumquat- pompoen- vanille

WILDZWIJN UIT HET HEUVELLAND €26,00

ragout- Parmezaanse kaas- gerookte amandel

LIVAR BUIKSPEK €26,00

coquille – Limburgse appelstroop – macadamia

HOOFDGERECHTEN

ENTRECOTE UIT CARTILS €34,00
zwarte knoflook – spruiten – rundermerg

3 BEREIDINGEN VAN REE €42,00
spruiten – beurre noisette – peperkoek

ANJOU DUIF €38,00
peterseliewortel – granaatappel – cajun

KALFSZWEZERIK €38,00
paddenstoel – brioche – zwarte knoflook jus

VANGST VAN HET MOMENT (dagprijs)

NOORDZEETONG €45,00
kappers – seizoen groenten – citroen

SIDE DISH

LITTLE GEM €4,50
French dressing, croutons en Parmezaanse kaas

VERSE FRIET VAN JONGEN- BUDÉ €6,50
met mayonaise

DESSERT

LIMBURGSE APPEL €15,00
donut – passievrucht – lavendel

MOELLEUX €15,00
miso – fleur de sel – olijfolie

KAAS €18,50
keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier

KOFFIE / THEE €12,00
huisgemaakte Madeleine- signatuur bonbon-
Lolly gemaakt van passievrucht

SPECIALS

UIENSOEP | €9,50

gegratineerd met kaas - zuurdesem
(supplement Roquefort kaas €3,50)

BRIOCHE GARNALENKROKET | €13,50

peterselie - citroenmayonaise

BRIOCHE STEAK TARTAAR | €21,50

gedroogde Wagyu picanha
truffel crème - oesterzwam

LIVAR BUIKSPEK | €17,50

appel - rettich - kruidensla misohollandaise

ZEEUWSE MOSSELEN | €14,50

éénjarige mosselen - knoflook
prei - crème fraîche

ENTRECOTE UIT CARTILS | €35,00

bearnaisesaus - verse friet van JONGEN - BUDÉ - mayonaise