



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 champagne sabayon

|                 |        |
|-----------------|--------|
| PER 2 STUKS     | €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 Ibérico de Bellota, Gran Reserva.

30 maanden gerijpt, olijf desembrood en een tomaten tapenade

## HERTENHAM MET WALNOOT

€19,50

6 maanden gerijpt, olijf desembrood en een chutney

# 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.*

*Een half bijpassend glas 6,00 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

paddenstoel – brioche – zwarte knoflook

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

## ANJOU DUIF

peterseliewortel – granaatappel – cajun

## LIMBURGSE APPEL

dulcey – 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 €22,00

shiso- sesam- red meat radijs

## TUSSENGERECHT

KALFSZWEZERIK €26,00

paddenstoel- brioche- zwarte knoflook

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

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

ANJOU DUIF €42,00  
peterseliewortel – granaatappel – cajun

KALFSZWEZERIK €42,00  
Paddenstoel – brioche – zwarte knoflook

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 €17,00  
dulcey – passievrucht – lavendel

MOELLEUX €17,00  
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 van DARQ uit Maastricht