

**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

## JOSELITO PATA NEGRA

€19,50

Paleta Ibérico de Bellota, Gran Reserva.

30 maanden gerijpt, olijf desembrood en een tomaten tapenade

# PRESTIGE MENU

5-GANGEN 82,50  
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 45,00  
EEN GLAS BIJPASSEND GESERVEERD BIJ IEDERE GANG.  
EEN LOS GLAS BIJPASSEND 9,00 PER GANG.

## NOORDZEE KRAB

rabarber- daikon- asperge  
( supplement royal Belgian caviar 12,50)

## REGENBOOGFOREL COMMANDERIE VOEREN

amandel- Limburgse stroop- mossel

## KALFSZWEZERIK

rendang van paddenstoel- brioche- umami

## LAM UIT HET HEUVELLAND

asperge- daslook- tuinboon

## ASPERGE

duindoorn- witte chocolade- vlierbloesem

## 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

STEAK TARTAAR €18,00  
boemboe- sanbai- kokos

GRAVAD FOREL COMMANDERIE VOEREN €18,00  
koolrabi- citrus- ceviche

COEUR DE BOEUF TOMAAT €15,00  
aubergine- zwarte knoflook- basilicum

## TUSSENGERECHT

KALFSZWEZERIJK €22,00  
rendang van paddenstoel- brioche- umami

REGENBOOGFOREL COMMANDERIE VOEREN € 22,00  
amandel- Limburgse stroop- mossel

RAVIOLI KREEFT € 24,00  
bisque- kefir- lavas

SIGNATUUR VAN DE CHEF € 32,00  
langoustine- kalfszwezerik- bisque- fingerlime

## HOOFDGERECHTEN

LAM UIT HET HEUVELLAND €32,00  
asperge- daslook- tuinboon

ANGUS BRISKET UIT EPERHEIDE € 28,00  
asperge- umami jus

DRY AGED CÔTE À L'OS VAN HET BLANC BLEU BELGE RUND € 75,00  
( enkel te bestellen voor 2 personen, minimale bereidingstijd 45 min)  
asperge- bearnaise

VANGST VAN HET MOMENT € 28,00  
asperge- beurre blanc

VEGAN RENDANG € 26,00  
oesterzwam- sereh- sorbet mango & chili

## DESSERT

ASPERGE € 17,00  
duindoorn- witte chocolade- vlierbloesem

MOULLEUX € 15,00  
miso- fleur de sel- olijfolie

IJS VAN IJSBAAS € 9,00  
afkomstig uit Margraten, ieder seizoen een andere smaak

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

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