



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

OKONOMIYAKI

Akami tonijn, togarashi, yuzu en Persian Caviar Osciëtra	€25,00
--	--------

JOSELITO PATA NEGRA

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

€19,50

HERTENHAM MET WALNOOT

6 maanden gerijpt, olijf desembrood en een chutney

€19,50

PRESTIGE MENU

5-GANGEN	85,00
<i>Zie onderstaand menu.</i>	

5-GANGEN WIJNARRANGEMENT	55,00
<i>Een glas bijpassend geserveerd bij iedere gang.</i>	
<i>Een los glas bijpassend 11,00 per gang.</i>	
<i>Een half bijpassend glas 6,00 per gang</i>	

5-GANGEN ALCOHOLVRIJ ARRANGEMENT	55,00
<i>Een glas bijpassend geserveerd bij iedere gang.</i>	
<i>Een los glas bijpassend 11,00 per gang.</i>	

DRY AGED BIET

shiso – sesam – red meat radijs

AKAMI TONIJN

foie gras – aubergine – miso

KALFSSCHENKEL

coquille – hazelnoot – vanille

NOORDZEETONG

Wagyu – Champagne

om aan het menu toe te voegen 30,00

(supplement Persian Caviar Osciëtra 15,00)

EIFEL HERT

spruiten – braam – rode kool

(supplement Italiaanse winter truffel 20,00)

CRÈME BRULÉE

miso – stoofpeer – Blanche Dael koffie

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

BRIOCHE FOIE GRAS €24,00

Pata negra- uienchutney- portstroop

DRY AGED BIET €22,00

shiso- sesam- red meat radijs

AKAMI TONIYN €24,00

foie gras – aubergine – miso

TUSSENGERECHT

KALFSZWEZERIK €26,00

paddenstoel- brioche- zwarte knoflook

KALFSSCHENKEL €26,00

coquille – hazelnoot – vanille

NOORDZEETONG €30,00

Wagyu – Champagne

(supplement Persian Caviar Oscïëtra 15,00)

KREEFT THERMIDOR € 36,00

halve kreeft – prei – zeekraal – amandel

HOOFDGERECHTEN

EIFEL HERT €42,00

spruiten – braam – rode kool

TOURNEDOS ROSSINI € 55,00

ganzenlever – brioche – Madeira

(*supplement Italiaanse winter truffel 20,00*)

KALFSZWEZERIK €42,00

paddenstoel – rendang – zwarte knoflook

NOORDZEETONG €50,00

kappers – seizoens groenten – citroen

KREEFT THERMIDOR € 40,00 | € 60,00

prei – zeekraal – amandel – risotto alla Milanese

SIDE DISH

LITTLE GEM €5,50

French dressing, croutons en Parmezaanse kaas

AARDAPPELPUREE €6,50

Aardappels uit het Heuvelland

RISOTTO ALLA MILANESE €6,50

DESSERT

CRÈME BRULEE €17,00

dulce de leche – stoofpeer – Blanche Dael koffie

CREPE SUZETTE €25,00 P.P

sinaasappel – vers gedraaid vanille- ijs

(voor 2 personen)

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