

**BT**

**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

## JOSELITO PATA NEGRA

Paleta Ibérico 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	90,00
forel – rode poon – buikspek – lam – dessert	
6-GANGEN	115,00
forel – rode poon – langoustine – buikspek – lam – dessert	
7-GANGEN	133,50
forel – rode poon – langoustine - buikspek – lam – kaas – dessert	

## FOREL VAN DE COMMANDERIE

Noordzee krab – rabarber – Tomasu – roze peper  
( *supplement Imperial Herritage Caviar 15,00* )

## RODE POON VAN DE BBQ

Sauce vierge – coltura – lamsoor

## LANGOUSTINE

pepesan – asperge – sajoer lodeh

## LIVAR BUIKSPEK MET PALING

shiitake – ossenstaart – hazelnoot

## LIMBURGS LAM

asperge – daslook – morille

## AARDBEI

asperge – tonka - basilicum

## KAAS

selectie kazen vanuit de kaaswagen van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier

• kaas in plaats van dessert 12,50

# À LA CARTE KAART

## VOORGERECHT

AKAMI TONIJN 24,00

Tomasu – aubergine – gember

FOREL VAN DE COMMANDERIE 24,00

Noordzee krab – rabarber – Tomasu – roze peper  
( *supplement Imperial Herritage Kaviar 15,00* )

BRIOCHE FOIE GRAS 24,00

Pata negra – uienchutney – portstroop

## TUSSENGERECHT

RODE POON VAN DE BBQ 30,00

sauce vierge – coltura – lamsoor

LANGOUSTINE 55,00

pepesan – asperge – sajoer lodeh – imperial Herritage Kaviar

KREEFT THERMIDOR 36,00

halve kreeft – prei – zeekraal – amandel

KLASSIEKE KALFSNIEREN 24,00

Dijon – brioche – dragon

LIVAR BUIKSPEK MET PALING 32,00

shiitake – ossenstaart – hazelnoot

## HOOFDGERECHTEN

NOORDZEETONG 50,00

kappers – citroen – peterselie

KREEFT THERMIDOR 40,00 | 60,00

spinatie – zeekraal – amandel – risotto alla Milanese

LIMBURGS LAM 45,00

asperge – daslook – morille

TOURNEDOS ROSSINI 55,00

ganzenlever – brioche – Madeira

KLASSIEKE KALFSNIEREN 36,00

Dijon – brioche – dragon

## SIDE DISH

LITTLE GEM 5,50

French dressing – croutons – parmezaanse kaas

ASPERGES 11,00

peterselie – botersaus

AARPAPPELPUREE 6,50

aardappels uit het Heuvelland

RISOTTO ALLA MILANESE 6,50

## DESSERT

AARDBEI 17,00

asperge – tonka – basilicum

CREPE SUZETTE 25,00 P.P

sinaasappel – vers gedraaid vannile - ijs  
(voor 2 personen)

KAAS 18,50

selectie kazen vanuit de kaaswagen van Bourgondische Lifestyle en het Kaasatelier