



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

All-in inclusief 2-, 3-, of 4 – bijpassende glazen wijn , water , koffie of thee met friandises

2-gangenmenu €42,50 | all-in €62,50

rundertartaar – kwartel

3-gangenmenu €52,50 | all-in €77,50

rundertartaar – kwartel – Limburgse appel

4-gangenmenu €62,50 | all-in €92,50

rundertartaar – zeebaars – kwartel – Limburgse appel

Begeleidende wijnen

Los bijpassende glas wijn of alcoholvrije pairing 11,00

Half glas bijpassende wijn 6,00

Noorse zalm – hangop- venkel

(supplement royal Belgian caviar 12,50)

*

Livar buikspek – coquille – Limburgse appelstroop – macadmia

*

Kalfszwezerik – paddenstoel – brioche – zwarte knoflook

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

*

Duo van wildzwijn – pompoen – paddestoel

*

Limburgse appel – passievrucht – lavendel – kruimeldeeg

*

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*

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

BRIOCHE GARNALENKRROKET €16,00

peterselie – citroenmayonaise – kruidensalade

BRIOCHE STEAKTARTAAR €24,00

gedroogde Waqyu picanha – truffel crème – kruidensalade

TUSSENGERECHT

KALFSZWEZERIJK €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 – peperkoeck

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