

À la carte

Oesters (per stuk) 5
met roze peper, pistache, kruiden en kaffir

Eendenleverterrine (klein/groot) 25/35
met Medjoul-dadel en appelstroop

Steak tartaar van MRV 35
met sardine, paprika en kappertjes

Langoustines (klein/groot) 37/52
met schaaldierenjus, risotto en lavas

Gelakte kalfszwezerik 39
met gesuikerde hazelnoot, witte druifjes en
blauwe kaas

Tarbot in roomboter gebakken 55
met aardappelmousseline en gestoofde spitskool

Tournedos 62
met gebakken ganzenlever, zwarte truffel en
Madeirajus

Twee vanillemadeleines 19
met advocaatroom, vanille-ijs en
Valrhona-chocoladesaus

Fromages 25
selectie van kazen, vers en gerijpt

FLAVOURS- EN GROENTEMENU

4 gangen _____ 90

5 gangen _____ 100

6 gangen inclusief Chef's Table* _____ 115

7 gangen inclusief Chef's Table* _____ 130

8 gangen inclusief Chef's Table* _____ 145

8 gangen all-in inclusief Chef's Table* _____ 230
plus wijnarrangement, tafelwater, koffie en snoeperij

* Aan de Chef's Table geniet je van een selectie van onze lievelingsgerechten.

FLAVOURS-MENU INGREDIËNTEN

amandel / ansjovis / bloemkool / bonito / brioche / citrus / dille /
Doyenné du Comice / ei / gember / kaffir / karnemelk / kiemplantjes /
knoflook / langoustine / Madeira / mosterd / 'nduja / olijfolie / paddenstoelen /
Parmezaan / piment / regionaal vlees / roomboter / roomijs / schaaldieren /
selderij / specerijen / spinazie / spitskool / Valrhona / vanille / vis uit het seizoen /
witte kool / yoghurt / zolderspek

GROENTEMENU INGREDIËNTEN

amandel / bieslook / brioche / Champagne / chocolade / citrus / dille / ei /
gember / hazelnoot / kaffir / karnemelk / kersenbloesem / kiemplantjes /
knoflook / koolrabi / lavas / Madeira / meloensuiker / mosterd / olijfolie /
paddenstoelen / Parmezaan / passievrucht / peer / piment / risotto /
roomboter / roomijs / selderij / specerijen / spinazie / spitskool / vanille /
witte kool / yoghurt