

BIB Gourmand menu

à € 37,00

Voorgerechten | Starters

Saku tonijn | dashi gelei
Supplement: gebakken langoustine+ € 7,50
Saku tuna | dashi jelly
Optional: sauteed crawfish+ € 7,50
€ 17,50

OF | OR

Kalfstartaar | pickles
Supplement: oester cru+ € 3,95
Veal tartare | pickles
Optional: oyster cru+ € 3,95
€ 17,50

OF | OR

Asperge soep
Supplement: Gebakken morilles+ € 3,50
Asparagus soup
Optional: sauteed morels+ € 3,50
€ 9,75

Hoofdgerechten | Main courses

€ 27,50

Schelvis | schaaldierensaus | paella | venkel
Haddock | crustacean sauce | paella | fennel

OF | OR

Kalfs staaartstuk (dry aged) | zomergroenten | krokante aardappel | kruidenjus
Picanha of veal (dry aged) | summer vegetables | crispy potatoes | fine herb gravy

OF | OR

Asperges | saus van asperges (Vega)
Asparagus | sauce of asparagus (Vegy)

Desserts | Desserts

Sticky kokos rijst | gemarineerde ananas | ananas sorbet € 15,00
Sticky coconut rice | marinated pineapple | pineapple sorbet € 15,00

OF/OR

Selectie kazen (3) | Bourgondisch lifestyle | Het Kaasatelier
Selection of cheeses (3) | Bourgondisch Lifestyle | Het Kaasatelier

Extra kaas € 3,50 per eenheid / extra cheese € 3,50 per unit