



OESTERS

Wij serveren u onze oesters steeds per veelvoud van drie.

Irish Mór n°3 natuur of Japanse vinaigrette	15
<i>Deze zachte, romige oester ontstaat door een mix van zoet water uit rivieren en zout water uit de Atlantische oceaan</i>	
Creuses n°2 'gepocheerd'	18
<i>Zeeuwse oester met sanbaizu beurre blanc</i>	

BITS & BITES

Rubia Gallega Secreto n°7	17
<i>Rundsentrecôte gerijpt en gedroogd gedurende 7 weken</i>	
Antipasti	24
<i>Manchego Pastrami Holstein Coppa Toscane Mosterdspek Salame tartufo olijf chaibattine</i>	
Mezze	24
<i>Baba ganoush gemarineerde groentjes dip van witte bonen tortilla chips feta Siciliaanse olijven</i>	
Kibbeling	19
<i>Gepaneerde koolvis gepekeld groenten tartaarsaus</i>	

VOORGERECHTEN

Carpaccio 'Filet d'Anvers'	19
<i>Rund, notensla, pijnboompitten parmezaanschilfers extra vierge olijfolie</i>	
Foie gras	26
<i>Gebakken ganzenlever crèmeux van eekhoortjesbrood dadelsalsa</i>	
Trio van wildpaté	22
<i>Patrijs, ree, haas brioche compote vijg confituur</i>	
Tataki van zalm	22
<i>Oosterse garnituren</i>	
Garnaalkroketten	20
<i>Artisanaal bereid jonge spinazie grijze garnalen mimosa</i>	
Coquilles	25
<i>Knolselder herfsttruffel</i>	
Pompoen velouté	17
<i>Zure room pompoenpitten buikspek</i>	

SALADES

Waldorf	27
<i>Gebraden hoevekip zuurdesem toast bleekselderij walnoten</i>	
Crottin de Chavignol	29
<i>Geitenkaasje uit de Loire traaggegaard buikspek appel</i>	



HOOFDGERECHTEN

Tortelloni gigante <i>Parmezaan wilde paddestoelen herfsttruffel</i>	28
Vis volgens marktaanbod <i>Beluga linzen schuim van bloemkool artisjok</i>	32
Zeetong Meunière <i>Salade met gepekeld groentjes hoeveboter puree of frietjes</i>	45
Tarbot <i>Dijonaise peterseliewortel chanterellen aardappelpuree</i>	55
Everzwijn <i>Ragout pastinaak pappardelle</i>	29
Fazant Brabançonne <i>Witlof wilde paddestoelen Fine Champagne pommes Dauphines</i>	35
Hertenkalf 'Mountain River' <i>Knolselder wildjus pompoencrème spruiten kroketjes</i>	42

SELECTIE RUND

Filet pur <i>Argentinië</i>	40
Entrecôte 'Ocean Beef' <i>Nieuw-Zeeland</i>	49
Ribeye 'Stockman' <i>Ierland</i>	49
Entrecôte 'Wagyu A5+' <i>Japan Kagoshima</i>	90
T-bone 'Aberdeen Angus (2 pers)' <i>Noordwest Ierland</i>	90
Bovenstaande gerechten zijn inclusief volgende bijgerechten <i>Frietjes witloofsla of warme groenten peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus</i>	
Steak tartaar <i>Rauwe bereiding van rundsvlees witloofsla frietjes</i>	27

SUPPLEMENTEN

'Rossini' <i>Portie gebakken ganzenlever Portsaus</i>	12
'Tubor Melanosporum' <i>Zwarte herfsttruffel rechtstreeks uit Italië</i>	12

Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers staan u graag te woord.
Wij vragen u vriendelijk om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel.
Zodoende kunnen wij voor een vlot verloop zorgen voor alle gasten.



KEUZEMENU € 56

Trio van wildpaté

Patrijs, ree, haas | Brioche | compote | vijg | confituur

of

Garnaalkroket

Artisanaal bereid | jonge spinazie | grijze garnalen | mimosa

of

Coquilles (suppl. € 6)

Knolselder | herfsttruffel | Griekse yoghurt

Pompoen velouté (suppl. € 9)

Zure room | pompoenpitten | buikspek

Vis volgens marktaanbod

Beluga linzen | schuim van bloemkool | artisjok

of

Fazant Brabançonne

Witlof | wilde paddestoelen | Fine Champagne | pommes Dauphines

of

Hertenkalf (suppl. € 12)

Knolselder | wildjus | pompoencrème | spruiten | kroketjes

Siciliaanse cannoli

Krokant koekje met ricotta | sinaasappel | pistache | kumquat

of

Dame blanche

of

Selectie kazen 'Van Tricht' (suppl. € 9)

Pyramide Pyrenées, Dome de Boulogne, Reblochon fermier Paccard, Marianne, notenbrioche

