



OESTERS

Wij serveren u onze oesters steeds per veelvoud van drie.

Ierse 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 / rillete van ree / coppa van hert / gedroogde ham van everzwijn / gerookte wilde eendenborst</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>	
Carpaccio hert 'Mountain River'	22
<i>Rode biet / appel / granen</i>	
Foie gras	26
<i>Gebakken ganzenlever / appelkaramel / boerenjongens / Portosaus / brioche natuur</i>	
Tataki van zalm	22
<i>Oosterse garnituren</i>	
Garnaalkroketten	20
<i>Artisanaal bereid / jonge spinazie / grijze garnalen / mimosa</i>	
Coquilles	25
<i>Knolselder / Griekse yoghurt / wintertruffel</i>	
Pompoen velouté	17
<i>Zure room / pompoenpitten / buikspek</i>	

SALADES

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



HOOFDGERECHTEN

Tortelloni gigante <i>Parmezaan / wilde paddenstoelen / wintertruffel</i>	29
Vis volgens marktaanbod <i>Risotto / spinazie / venkel / jus van bisque</i>	32
Zeetong Meunière <i>Salade met gepekeld groentjes / hoeveboter / puree of frietjes</i>	45
Tarbot <i>Dijonaise / peterseliewortel / chanterellen / aardappelpuree</i>	55
Medaglioni van wild <i>Coppa van everzwijn / pastinaakcrème / mini wortel / wildjus</i>	30
Fazant Brabançonne <i>Wilde paddenstoelen / witloof / Fine Champagne / Brabançonne kroketjes</i>	35
Haas <i>Pastinaak / pompoen / spruiten / walnootcrème / jus van haas</i>	43

SELECTIE RUND

Filet pur <i>Argentinië / 0% vet</i>	40
Entrecôte 'Ocean Beef' <i>Nieuw-Zeeland / vetrand</i>	49
Ribeye 'Stockman' <i>Ierland / 20% marmering met vet</i>	49
Entrecôte 'Wagyu A5+' <i>Japan / Kagoshima / 80% marmering van vet</i>	90
T-bone 'Aberdeen Angus' (2 pers) <i>Noordwest Ierland / kleine vetrand</i>	90
Bovenstaande gerechten zijn inclusief volgende bijgerechten <i>Frietjes / witloofsla of warme groenten / peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus</i>	
Rundstartaar <i>Rauwe bereiding van rundsvlees / witloofsla / frietjes</i>	27

SUPPLEMENTEN

'Rossini' <i>Portie gebakken ganzenlever / Portosaus</i>	12
'Tubor Melanosporum' <i>Zwarte wintertruffel 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

Tataki van Zalm

Oosterse garnituren

of

Carpaccio hert 'Mountain River'

Carpaccio van hert / rode biet / appel / granen

of

Foie gras (suppl. € 8)

Gebakken ganzenlever / appelkaramel / boerenjongens / Portosaus / brioche natuur

Pompoen velouté (suppl. € 9)

Zure room / pompoenpitten / buikspek

Vis volgens marktaanbod

Risotto / spinazie / venkel / jus van bisque

of

Fazant Brabançonne

Witlof / wilde paddenstoelen / Fine Champagne / Brabançonne kroketjes

of

Haas (suppl. € 13)

Pastinaak / pompoen / spruiten / walnootcrème / jus van haas

Siciliaanse cannoli

Krokant koekje / ricotta / sinaasappel / pistache / kumquat

of

Dame blanche

of

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

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



N A G E R E C H T E N

Trio van sorbet	13
Dame blanche	13
Crème brûlée	13
Assortiment zoete versnaperingen	15
Siciliaanse cannoli <i>Krokant koekje / ricotta / sinaasappel / pistache / kumquat</i>	16
Sabayon <i>Vanille-ijs</i>	16
Moelleux 80% <i>Macademia roomijs / vanille crumble</i>	17
Selectie kazen 'Van Tricht' <i>Pyramide Pyrenées, Dome de Boulogne, Reblochon fermier Paccard, Marianne, notenbrioche</i>	19

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.

A F T E R D I N N E R C O C K T A I L S

Limoncello	7
Berta Amaretto di Mombaruzzo <i>Unieke Amaretto van uitzonderlijk hoge kwaliteit en is gemaakt door de gekende Distillerie Berta. Gemaakt van bittere alsook zoete amandelen uit Mombaruzzo</i>	14
Espresso Martini	14
Irish coffee <i>Of andere combinatie</i>	12
Trio van Grand Marnier (3x3cl) <i>Cordon Rouge, Cuvée Louis-Alexandre, Cuvée du Centenaire</i>	18.5
Trio van Porto (3x3cl) <i>Vista Allegre Tawny 10y, 20y, Old White 20y</i>	18.5