

Aperitive to start

Proeverij oesters 6 of 12 stuks	31/60
Tasting of oysters 6 or 12 pieces	
Plateau Charcuterie 70gr / 150gr	16/31
Charcuterie plate 70gr / 150gr	
Gedroogde eendenborst	8
Cured duck breast	
Asetra kaviaar 50gr met blinis en zure room	115
Asetra caviar 50gr with blinis en sour cream	

Entrées starters

Foie Gras au Torchon met kweeper confiture, nectarine en brioche toast <i>half/heel</i>	17/34
Foie Gras au Torchon with quince jam, nectarine and brioche toast <i>half/whole</i>	
Tomaten salade met Melfort dressing, Robiola, gemarineerde aardbeien en gekoelde tomatensoep	14
Heirloom tomatoes salad with Melfort dressing, Robiola, marinated strawberries and chilled tomato soup	
Steak tartaar met gerookte mayonaise, zwarte knoflook, ingelegde biet en mosterdzaad	16
Steak tartar with smoked mayonnaise, black garlic, pickled beetroot and mustard seeds	25
Supplement: Asetra Caviar 10 gr	
Zalm, licht gepekeld met koolrabi, karnemelk-kamille vinaigrette, zalm kuit en monniksbaard	16
Salmon lightly cured with kohlrabi, buttermilk-chamomile vinaigrette, salmon roe, barba di frate	

Entremet second starters

Brioche Neuf, gebakken eendenlever, truffel-kreeftenmayonaise en rode ui compôte	26
Sautéed duck liver on brioche toast with truffle lobster mayonnaise and red onion compote	
Croquette van geroosterde aubergine met gepekeld aubergine, basilicum olie en een bechamel met nootmuskaat	15
Croquette of roasted eggplant with pickled eggplant, basil oil and a béchamel made with nutmeg	
Kreeften ravioli met bouillabaisse saus	17
Lobster ravioli with bouillabaisse sauce	
Kalfszwezerik met een crème van mais, relish van bacon-koriander, zomer truffel en jus van bacon	17
Sweetbread of veal with cream of corn, bacon-coriander relish, summer truffle and bacon jus	

Les Plats main courses

Zeeduivel met baby inktvis, saffraan fideua met gegrilde paprika en knoflook amandel saus Monkfish with baby squid, saffron fideua, roasted bellpeper and a garlic almond sauce	35
Lams rack en schouder met navarin jus, pistache, aardappel confit, baby knolraap en wortel Lamb rack and shoulder with navarin jus, pistachio, confit potatoes, baby turnip and carrot	32
Parelgort risotto, daslook, gepocheerd ei met groente en ingelegde citroen Pearl barley risotto, wild garlic, poached egg, garden veggies and preserved lemon	26
Black angus entrecôte 500gr voor twee personen met friet, salade en béarnaise saus of Bordelaise jus Black angus entrecôte 500gr for two with fries, salad, béarnaise sauce or Bordelaise jus	79
Supplement: Side salad 6 Foie de canard 10 Fries 4	

Les Desserts desserts

Kaas selectie van de Kaaskamer Cheese selection by the Kaaskamer	14
Vlierbloesem en citrus espuma, vlierbloesem diplomat, gemarineerde aardbeien, citrus croutons en vanille ijs Elderflower and citrus espuma, elderflower diplomat, marinated strawberries, citrus croutons and vanilla ice cream	14
Pistache sponscake met tonka ganache, verse kersen, kersen curd en gel met pistache ijs Pistachio spongecake tonka ganache fresh cherries, cherry curd and gel pistachio ice cream	14
Mille feuille met sinaasappel en donkere chocolade crème, hazelnoot brittle en chocolade ijs Mille feuille with orange and dark chocolate cream with hazelnut brittle chocolate ice cream	14

Chef's Tasting Menu

3 gangen voorgerecht, hoofdgerecht & dessert (optioneel vegetarisch) 3 courses starter, main course & dessert (optional vegetarian)	49.5
4 gangen voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht & dessert 4 courses starter, second starter, main course & dessert	59.5
5 gangen voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, kaas of pre-dessert & dessert 5 courses starter, second starter, main course, cheese or pre-dessert & dessert	68