

APERITIEF

OESTER FINE DE SPECIALE naturel David Hervé	4,5 p.st.
OESTER FINE DE SPECIALE bereid David Hervé	6,5 p.st.
PATA NEGRA Jabugo	16

VOORGERECHTEN

COQUILLE lardo bloemkool macadamianoot	21
TONIJN tomaat avocado olijf	21
OSSENSTAART knolselderij truffel pancetta	24
BUIKSPEK langoustine pompoen ras el hanout	21

TUSSENGERECHTEN

EENDENLEVER suikerbrood boerenjongens Pedro Ximinez	21
TRUFFEL aardappel scharrelei	35

HOOFDGERECHTEN

TARBOT duxelle aardappel port	35
KREEFT mais bospeen vanille	35
ANJOU DUIF biet ui langgraan peper	36
HERTENKALF pruim pastinaak steranijs	35

NAGERECHTEN

CHOCOLADE kastanje muscovado rum	15
MANGO kokos pandan bergamot	15
KAAS selectie van Bourgondisch Lifestyle	17

Wilt u liever vegetarisch lunchen of dineren? Dit is uiteraard mogelijk, ons keukenteam bereidt het door u gewenste aantal gangen.

Bent u allergisch, volgt u een dieet of wilt u het gerecht aanpassen, meld het ons.

BELEEF HFSLG

Het volledige menu kan ook vegetarisch bereid worden.

Vier gangen	65
Vijf gangen	75
Zes gangen	85
Zeven gangen	95
Extra gang kaas	+17
Kaas in plaats van het nagerecht	+8,5

ALL-IN BELEEF HFSLG ARRANGEMENT

Bestaande uit:

MENU | TAFELWATER | BEGELEIDENDE DRANKEN | KOFFIE | FRIANDISE

Vier gangen	110
Vijf gangen	130
Zes gangen	150
Zeven gangen	170
Extra gang kaas	+17
Kaas in plaats van het nagerecht	+8,5



Het volledige menu kan ook vegetarisch bereid worden.



WIJNARRANGEMENT

Vier glazen	40
Vijf glazen	50
Zes glazen	60
Zeven glazen	70

1/2 GLAZEN WIJNARRANGEMENT

Vier glazen	20
Vijf glazen	25
Zes glazen	30
Zeven glazen	35