A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Zeebaars | avocado | mango | wilde rijst | passievrucht € 11,50

Panna cotta van geitenkaas | pompoen | vadouvan | zoete aardappel € 8

Steak tartare | als voorgerecht met toast € 13
als hoofdgerecht met Vlaamse friet en huisgemaakte mayonaise € 28

Huisgerookte eendenborst | hibiscus | pruimen | balsamico | yoghurt € 9

Carpaccio | rucola | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas (eendenlever + € 3,50) € 14

TUSSENGERECHTEN

Houtduif | little jem | port | koffie | macadamia | eendenlever € 16,50

Tarbot op de graat | kappertjes | ricotta | venkel | dragon € 13,50

Tarte tatin van rode ui | blauwe kaas | witlof | pastinaak | rucola € 8

SOEPEN

Wildbouillon | tomatenbrood | kastanjechampignons | waterkers € 8

Bisque | cognac room | gamba | coquilles | groene asperges € 9,50

Natuurlijk houdt de chef en zijn team rekening met speciale dieetwensen of allergieen.
Laat het ons weten

WIJ KUNNEN VOOR U BIJ ELK GERECHT EEN BIJPASSEND GLAS WIJN SERVEREN

HOOFDGERECHTEN

Polenta | zwarte bonen | bloemkool | trompet de la mort | -20 eidooier € 18

Zeetong (500 gr) | peterselie | boterjus | seizoen groenten | citroen € 39

Hollandse snoekbaars | hete bliksem | hummus | aubergine | gerookte boter € 24,50

Kalf (oester en nek) | miso | saffraan-sinaasappel risotto | zoete ui € 19,50

M.R.IJ. Tournedos | zwarte knoflook | groene asperges | knolselderij | aardappel | sjalot saus € 29

Wild zwijn racks | 5-spices | Madeira | aardappeldonut | peren compote € 18,50

Hert | stoofpeer | crème de cassis | prei | schorseneren | rode wijn € 21,50

BIJGERECHTEN

Vlaamse frites met huisgemaakte mayonaise

NAGERECHTEN

Kaas van kaasplateau € 16

ook te bestellen als aangepast portie in het Bib Gourmand menu € 10

Pandan rijst | ananas | gember | limoenblad | hazelnoot € 9

Chocolade | amandel | olijfolie | grapefruit | gezouten karamel € 9

Mascarpone | koffie | amaretto | vanille ijs € 9

Proeverij van nagerechten € 14,50