

Degustatiemenu **SMAKEN UIT EUROPA**

We serveren het degustatiemenu enkel 's avonds en enkel voor het voltallige gezelschap aan tafel.
Om onze service en kwaliteit te optimaliseren, verzoeken wij u vanaf zes personen te kiezen voor het degustatiemenu.
Er kunnen binnen het degustatiemenu geen wijzigingen aangebracht worden.
De gerechten uit het menu zijn ook à la carte beschikbaar verder in onze menukaart.
Vraag gerust naar onze allergenenlijst.

3-GANGEN DEGUSTATIEMENU €62 P.P.

4-GANGEN DEGUSTATIEMENU €79 P.P.

OPGELET: HET 4-GANGEN MENU WORDT ENKEL GESERVEERD VANAF 19U00

OMWILLE VAN HET OPGELEGDE SLUITINGSUUR KAN HET 4-GANGEN MENU NIET MEER BESTELD WORDEN NA 20U30

VOORGERECHTEN

GELAKT BUIKSPEK "IBERICO"

Aubergine – cashew – kaffir – linzen

OF

CARABINERO *supplement €10*

Royal Belgium kaviaar (5 gr) – risotto – aardpeer – bouillon van carabinero

OF

WILDE BOSPADDESTOEL

Gepocheerde dooier 62°C – schorseneer – parmezaan – verse wintertruffel – brioche

TUSSENGERECHT

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO

Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel aan tafel

HOOFDGERECHTEN

SKREI

Handgepelde Noordzee garnaal – duxelle – crème van aardappel – beurre blanc – jonge pastinaak

OF

ENTRECÔTE VAN KALF 'GRAINFED'

Gebrande mosterd – witloof – krulkool – gekonfijte aardappel – kalfsjus

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE 'A LA MINUTE'

Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus

OF

PASSIEVRUCHT

Mousse van witte chocolade – crèmeux van passievrucht – vanille biscuit

OF

ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN *supplement €8*

Rozijnenbrood & garnituren

Voorgerechten **OM MEE TE STARTEN**

Om onze service en kwaliteit te optimaliseren, verzoeken wij u vanaf zes personen te kiezen voor het degustatiemenu of uw keuze te beperken tot maximum 4 verschillende à la carte gerechten per tafel.
Vraag gerust naar onze allergenenlijst.

SUGGESTIES

GELAKT BUIKSPEK "IBERICO" Aubergine – cashew – kaffir – linzen	€25
WILDE BOSPADDESTOEL (V) Gepocheerde dooier – schorseneer – parmezaan – verse wintertruffel – brioche	€25
CARABINERO Royal Belgium kaviaar (5 gr) – risotto – aardpeer – bouillon van carabinero	€35
EUROPESE BLAUWE KREEFT 'A LA PLANCHA' Halve gegrilde kreeft (300 gr) – knoflookboter – linguine met pachino tomaatjes & spicy gremolada	€35

KLASSIEKERS

CREUSE OESTERS Gillardeau NO.4 geserveerd op ijs – citroen	3ST €18	6ST €28
POMME MOSCOVITE 30gr Royal Belgium kaviaar gold – geplette ratte aardappel – zure room – bieslook		€59
GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN Jonge kropsla – vinaigrette salée – peterselie – citroen	1ST €15	2ST €26
JAMÒN IBÉRICO DE BELLOTA RESERVA 50 gram – pan de cristal – aioli – zwarte olijf		€29
CARPACCIO BELGISCH WIT-BLAUW MET ZWARTE TRUFFEL Parmigiano reggiano 36 mesi – olio di oliva – zwarte seizoenstruffel aan tafel		€32

PASTA AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO

	VG	HG
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V) Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel aan tafel	€28	€35
TORTELLONE FORMAGGIO E NOCI (V) Opgevulde pasta met noten en parmezaan Wilde bospaddestoelen – crème van hazelnoot – jus van knolselder – jonge spinazie	€17	€24
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Venusschelpen – knoflook – peterselie – bottarga	€19	€28
PENNE PUGLIESE Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum	€15	€19

Hoofdgerechten **TRADITIES & SUGGESTIES**

SUGGESTIES

SKREI	€39
Handgepelde Noordzee garnaal – duxelle – crème van aardappel – beurre blanc – jonge pastinaak	
ENTRECÔTE VAN KALF 'GRAINFED'	€39
Gebrande mosterd – witloof – krulkool – gekonfijte aardappel – kalfsjus	
EUROPESE BLAUWE KREEFT 'A LA PLANCHA'	€65
Ganse gegrilde kreeft (600 gr) – knoflookboter – linguine met pachino tomaatjes & spicy gremolada	
GEGRILDE WAGYU PICANHA	€49
Gegrilde slahart – gepofte zaden – chimichurri – patate al forno	

KLASSIEKERS

Onderstaande gerechten worden geserveerd met een garnituur naar keuze.
Keuze uit: pasta met parmezaan & olijfolie, aardappeltjes uit de oven of verse frietjes gebakken in ossenwit.
Voor andere garnituren kan u kiezen uit onze bijgerechten & sides.

VIS

OP DE GRAAT GEBAKKEN JONGE TARBOT	€39
Hoeveboter – jonge kropsla – vinaigrette salée	
CALAMARI GRIGLIATI	€32
Verse pijlinktvis van de grill – chili – knoflookmarinade – insalata mista	
PESCE MISTO DEL PESTACTORE MIN 2 PERSONEN	PRIJS PER PERSOON €55
Luxe visschotel met verschillende vis- & schaaldiersoorten uit het marktaanbod inclusief halve gegrilde kreeft per persoon	

VLEES

OSSO BUCO OP ONZE WIJZE	€33
Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'POIVRE CONCASSE'	€42
In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'PIZZAIOLA'	€42
Gegrild – kruidige tomatensaus met knoflook	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA'	€42
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA AL TARTUFO'	€55
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse wintertruffel aan tafel	
SCALOPPINA DELLA CASA	€32
Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977 Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje	

BIJGERECHTEN & SIDES

Salade Vinaigrette Salée	€6
Gemengde Salade	€7
Warme Seizoensgroentjes	€8
Pasta Aglio, Olio E Peperoncino (bijgerechtje voor 1 à 2 personen)	€11
Tagliolini Al Tartufo Nero (bijgerechtje voor 1 à 2 personen)	€20

Voor De Kinderen **EENVOUDIG, KLEIN & FIJN**

KLEINE GERECHTJES VOOR KINDEREN TOT 12 JAAR

GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN Peterselie – citroen	1ST	€12
CALAMARI FRITI Verse tartaarsaus – citroen		€14
JAMÒN IBÉRICO DE BELLOTA RESERVA 25 gram – pan de cristal		€17
KROKANT GEBAKKEN KABELJAUWHAASJES Seizoensgroentjes – aardappeltjes uit de oven		€18
KIDS FILET PUR (120GR) Natuurjus – seizoensgroentjes – garnituur naar keuze		€25
PASTA AL POMODORO Korte pasta met verse tomatensaus – parmezaan apart geserveerd		€12

Nagerechten

DAME BLANCHE A LA MINUTE Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus		€13
PASSIEVRUCHT Mousse van witte chocolade – crèmeux van passievrucht – vanille biscuit		€13
HUISGEDRAAIDE SORBET Sinaasappel – kaneel – jus van verveine		€13
ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN Rozijnenbrood & garnituren		€17
AFFOGATO AL CAFE Huisgedraaid vanille-ijs overgoten met een shot espresso		€10
IRISH COFFEE		€12