

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 €85 P.P.

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

VOORGERECHTEN

TARTAAR VAN SIMMENTALER RUND & KAVIAAR *supplement €20*

15 GR Royal Belgium Caviar – pomme soufflé – jonge kropsla – crème cru

OF

WITTE BELGISCHE ASPERGES

Noordzeekrab – vichyssoise – brioche – salsa verde

OF

COQUILLE - RAUW GEMARINEERD

Verse zomertruffel – aardappel – guanciale – bottarga

TUSSENGERECHT

GEBAKKEN LANGOUSTINE

Groene kruidenboter – jonge courgette – artisjok – zwarte olijf

HOOFDGERECHTEN

DORADE FILET

Scheermes – koolrabi – venkel – gekonfijte tomaat – verjus – ratte aardappel

OF

LOMO VAN IBERICO VARKEN

Witte Belgische asperges – tuinboon – daslook – gekonfijte aardappel

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE 'A LA MINUTE'

Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus

OF

AARDBEI

Koude sabayon – biscuit van vanille – compote van rabarber

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

COQUILLE - RAUW GEMARINEERD		€26
Verse zomertruffel – aardappel – guanciale – bottarga		
WITTE BELGISCHE ASPERGES		€29
Noordzeekrab – vichyssoise – brioche – salsa verde		
CARABINERO "A LA PLANCHA"	1ST €20	2ST €36
Gegilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum		
GEBAKKEN LANGOUSTINE		€28
Groene kruidenboter – jonge courgette – artisjok – zwarte olijf		
SAUTÉ DI VONGOLE		€28
Venusschelpen – knoflook – verse kruiden – pittige tomatenjus – pan de cristal		
NOORDZEEKRAB 'ROYALE'		€59
Crème van polderaardappel – bieslook – sjalot – beurre blanc – 15 GR Royal Belgium Caviar		

KLASSIEKERS

CREUSE OESTERS	3ST €18	6ST €28
Gillardeau NO.4 geserveerd op ijs – citroen		
GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN	1ST €15	2ST €26
Jonge kropsla – vinaigrette salée – peterselie – citroen		
TARTAAR VAN SIMMENTALER RUND MET BELGISCHE KAVIAAR		€47
15 GR Royal Belgium Caviar – pomme soufflé – jonge kropsla – crème cru		
BORDJE JAMÒN MANGALICA 24 MAANDEN		€29
50 gram – pan de cristal – aioli – zwarte olijf		
CARPACCIO BELGISCH WIT-BLAUW MET ZWARTE TRUFFEL		€32
Parmigiano reggiano 36 mesi – olio di oliva – zwarte seizoenstruffel aan tafel		

PASTA AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO

	VG	HG
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V)	€25	€32
Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse zomertruffel aan tafel		
TORTELLONE CACIO È PEPE	€19	€28
<i>Opgevulde pasta met pecorino en zwarte peper</i> Gekonfijte pachino tomaatjes – Mangalica ham "24 maanden" – barilotto – groene asperges – botersausje		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€19	€28
Venusschelpen – knoflook – peterselie – bottarga		
PENNE PUGLIESE	€16	€22
Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum		

Hoofdgerechten **TRADITIES & SUGGESTIES**

SUGGESTIES

DORADE FILET	€39
Scheermes – koolrabi – venkel – gekonfijte tomaat – verjus – ratte aardappel	
LOMO VAN IBERICO VARKEN	€39
Witte Belgische asperges – tuinboon – daslook – gekonfijte aardappel	
WAGYU A5 PICANHA	€59
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 op de volgende pagina.

VIS

GEBAKKEN TARBOT FILET 'MEUNIÈRE'	€42	
Hoeveboter – jonge kropsla – vinaigrette salée		
CALAMARI GRIGLIATI	€32	
Verse pijlinktvis van de grill – chili – knoflookmarinade – insalata mista		
CARABINERO "A LA PLANCHA"	2ST €39	3ST €49
Gegrilde sucrine – gekonfijte citroen – jonge basilicum		
PESCE MISTO DEL PESTACTORE MIN 2 PERSONEN	PRIJS PER PERSOON	€60
<i>Luxe warme visschotel met verschillende vis - & schaaldiersoorten uit het marktaanbod</i>		
Verse IJslandse langoustine - wilde Carabineros - calamari - sauté di vongole - verse vis uit de dagvangst geserveerd met gemengde salade		

VLEES

OSSO BUCO OP ONZE WIJZE	€35
<i>Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977</i>	
SCALOPPINA DELLA CASA	€32
<i>Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977</i>	
Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje	
ENTRECÔTE BELGISCH WIT- BLAUW 'TAGLIATA'	€35
Gegild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva	
ENTRECÔTE BELGISCH WIT- BLAUW 'TAGLIATA AL TARTUFO'	€45
Gegild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse zomertruffel aan tafel	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'POIVRE CONCASSÉ'	€42
In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'PIZZAIOLA'	€42
Gegild – kruidige tomatensaus met knoflook	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA'	€42
Gegild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA AL TARTUFO'	€52
Gegild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse zomertruffel aan tafel	

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
BORDJE JAMÒN MANGALICA 24 MAANDEN 25 gram – pan de cristal		€17
CATCH OF THE DAY - KROKANT GEBAKKEN 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
AARDBEI Koude sabayon – biscuit van vanille – compote van rabarber	€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