

## Menu

### Voorgerecht

*Steak tartaar, eidooier en ponzu.*

### Tussengerecht

*Broccoli, wortel en appel.*

### Tussengerecht II

*Risotto Milanese, kabeljauw en chili olie.*

### Scropinno

*Prosecco, creme de cassis en bosvruchtenijs.*

### Hoofdgerecht

*Lamsfilet, doperwt, bosui en een millefeuille van aardappel.*

### Pre dessert

*Wafel, tete de moine, Parmezaanse kaas en vijg.*

### Dessert

*Ananas, aardbei en merengue.*

<i>4 gangen</i>	€53
<i>4 gangen (zonder dessert)</i>	€56
<i>5 gangen</i>	€65
<i>6 gangen</i>	€75
<i>7 gangen</i>	€80

## Voorgerechten

Steak tartaar	€13,50
Tomaat/ buratta	€12,00
Tonijn tataki nicoise	€14,50
Broccolisoepp	€12,00
Bisque	€14,00

## Hoofdgerechten

Chateau Briand Vanaf 2 personen te bestellen, truffeljus en friet.	€65,00
Tournedos Truffeljus en friet.	€37,50
Risotto milanese Kabeljauw, chili olie en antiboise.	€32,00
Lamsfilet doperwt Bosui en een millefeuille van aardappel.	€35,00
Vega tagliatelle Courgettesaus, doperwten, tuinbonen.	€25,00
Zalm tournedos Dillesaus, pastinaakcreme en gegrilde courgette.	€32,00
Supplement eendenlever	€12,50
Supplement friet	€4,50

## *Desserts*

Ananas/ Aardbei/ merengue	€12,00
Witte chocolade/ pistache/ granaatappel	€14,00
Kaasdessert	€12,00
Kaasplank	€15,00
Scropinno	€9,50

## *Bites*

Crispy spicy gamba	€12,50
Krokante sushirol met zalm	€12,50
Krokante sushirol vega	€12,50
Pizza <i>pata negra, truffelolie en rucola.</i>	€12,50
Oester <i>Fines clair.</i>	€4,50 <i>per stuk</i>
Padron pepers	€8,50
Sticky rib fingers	€14,00
Borrelplank <i>charcuterie en kaas.</i>	€25,00
Kara age chicken	€9,00