

A LA CARTE

Onze à la carte is samengesteld uit verfijnde gerechten, bereid met seizoensgebonden en klassieke ingrediënten. Het is een combinatie van eigentijdse seizoensgerechten, waarin Chef Marko kan experimenteren, en klassiekers zoals steak tartaar, gebakken ganzenlever en tarbot, die niet van de kaart zijn weg te denken.

Voorgerecht

Coquille - 25

Granny Smith | avocado | hazelnoot | vermouth

Marbré confit de carnard - 23

ganzenlever | biet | pompoen | balsamico | vijg

Kreeft tartaar - 40

grapefruit | Brussels lof | basilicum | kaviaar 'Perle Imperial'

Bisque - 25

crostini | rouille | ravioli

Aubergine - 21

avocado | Granny Smith | hazelnoot

Sainte-Maure de Touraine - 24

pompoen | vijg | balsamico

Klassiekers

Steak Tartaar - 24

frisse groente | kwartel ei

Ganzenlever & kalfszwezerik - 30

paté | krullen | brioche

Gebakken ganzenlever - 25

Granny Smith | Calvados | suikerbrood
(dit gerecht kan ook als dessert)

Hoofdgerecht

Hele kreeft - 55

witte asperge | artisjok | Pommes Anna

Skrei - 47

Eveleens paling | gerookte aardappel | prei | verjus

Kalfszwezerik - 42 | 49

Brussels lof | Pata Negra | Parmezaan | truffel

Tournedos - 47

Wagyu 'Kagoshima' A5 entrecote - 95

Knolselderij en Croûte | pommes Dauphine | laurier

Gerookte aardappelmousseline - 34

verjus | prei | bieslook

Knolselderij en croûte - 38

truffelsaus | pommes Dauphine

King boleet - 34

Brussel lof | miso | ui | topinamboer

Dessert

Lambada aardbei - 15

rabarber | verveine | kwark

Proeverij kazen van het 'Proefhuys' - 22.5

Compote | brood