

## VOORGERECHTEN

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Hamachi / ajo blanco / komkommer / druiven                         | 29 |
| Tarte tatin van witloof / Sint-Jakobsvrucht / sinaasappel / gember | 37 |
| Rundstartaar 'choix du boucher' / 'baby kys' oester / brioche      | 29 |
| Kikkerbillen / spinazie / look                                     | 36 |

## HOOFDGERECHTEN

*Geserveerd met een groentebereiding en bijgerecht naar keuze of kies onze suggestie.  
( 6 euro supplement per extra bijgerecht of groentebereiding).*

Uit de Mibrasa:

|                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------|----------|
| Vis volgens marktaanbod                                         | dagprijs |
| <i>Geroosterde en gegrilde spitskool, XO saus</i>               |          |
| Ibérico Bellota varkenskroon                                    | 37       |
| <i>Op houtskool geroosterde koningsoesterzwam, chimichurri</i>  |          |
| Kalfszwezerik, kreeft, gerookte bisque                          | 65       |
| <i>Op houtskool geroosterde koningsoesterzwam, chimichurri</i>  |          |
| Wildsuggestie                                                   | dagprijs |
| <i>Millefeuille van zoete aardappel en bieten</i>               |          |
| Filet pur                                                       | 49       |
| met kreeften bearnaise                                          | 65       |
| <i>Kropsla, vinaigrette salé</i>                                |          |
| 'Choix du boucher' dunne lende, 35 dagen gerijpt (voor 2 pers.) | 59 pp    |
| <i>Kropsla, vinaigrette salé</i>                                |          |
| Saus naar keuze: Bearnaisesaus – rode wijnsaus                  |          |

**Indien u allergieën heeft of speciale wensen, laat het ons gerust weten.  
Alle prijzen in euro.**

## GROENTEBEREIDINGEN

Op houtskool geroosterde koningsoesterzwam, chimichurri

Geroosterde en gegrilde spitskool, XO saus

Millefeuille van zoete aardappel en bieten, jus van bieten, verjus en granaatappel, appelcompote

Kropsla, vinaigrette salé

## BIJGERECHTEN

Verse frieten

Aardappelmousseline

Rösti, herfsttruffel (supplement € 8)

## DESSERTS

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| Crêpe Normande met Calvadosroom en huisbereid vanille ijs        | 16 |
| Vers gedraaid vanille ijs met warme chocoladesaus en vanilleroom | 16 |
| Suggestienagerecht                                               | 18 |
| Espresso martini                                                 | 15 |
| Assortiment geaffineerde kazen door "Studio Smaak"               | 18 |