

De Menu: Bistro Belge

Menu enkel voor het voltallige gezelschap aan tafel
Voor groepen vanaf 8 personen serveren we enkel deze menu

4 GANGEN *	voor + tussen * + <u>degustatie</u> + dessert	78
3 GANGEN	voor + hoofd + dessert	67
3 GANGEN <u>DEG</u>	voor + <u>degustatie</u> + dessert	57
2 GANGEN	voor + hoofd	57

voor

GARNAAL KROKET

huisgemaakt / tomaat-garnaal / slahart / verse tartaar
of

WAGYU CARPACCIO

rauw Wagyu rund / parmigiano reggiano / geconfijte tomaat / pijnboompit / truffelmayo
of

TONIJN CRUDO

rauwe tonijn / soja / mango / chili / sesam / citrus
of

PATÉ BELGE

huisgemaakte paté van hert / sjalot chutney / brioche / calvados

tussen

BOSEITJE TRUFFEL *

puree / bloemkool / truffelolie / bospaddenstoelen / gepocheerd ei / versetruffel
of

OCTOPUS *

traag gegaarde octopus tentakel / aardappelmousseline / pomodoro / chili-look olie

hoofd /
degustatie

KABELJAUW

kabeljauw / mossel / spinazie / puree / mousseline
of

HOEVEKIP POMPOEN

Mechelse koekoek op vel gebakken / aardappel / kastanje / pompoenvelouté
of

BUIKSPEK LATKÉ

traag gegaard buikspek / aardappel latke / venkel / kool / zure room
of

WAGYU RUMP EYE

steak van Australisch Wagyu / gesauteerde groenten / peperroom

dessert

DAME BLANCHE

vanille-ijs / chocoladesaus / slagroom
of

TIRAMISU

huisgemaakt / savouardi koekjes / Disaronno
of

IRISH COFFEE

koffie / Jameson Whisky / slagroom
of

KAAS PLANK

selectie van kazen