

Bistro Belge Menu

VOOR

Garnaalkroket Sla hart / kerstomaat / garnalen / tartaar
of
Carpaccio Wagyu Rucola / gedroogde kerstomaat / parmigiano reggiano / pijnboompitten / truffelmayo
of
Burrata & Iberico Burrata kaas / Belotta Iberico ham / gemarineerde tomaat / balsamico

TUSSEN:

Taglierini Tartuffo Pasta / parmigiano reggiano / shiitake / verse seizoenstruffel
of
Octopus Langzaam gegaarde octopustentakel / tomatensaus / aardappelpuree / crumble

HOOFDGERECHT / DEGUSTATIE*

Filet Pur gegrilde runderhaas / gesauteerde groenten / peperroomsaus / frietjes
of
Gekonfijte eend Eendenbout / gratin / shiitake paddenstoel / demi glacé / wortel
of
Sole Meunière Gebakken op de graat / botersaus / citroen / salade / frietjes

DESSERT

Dame Blanche vanille-ijs / chocotoffsaus / slagroom
of
Tiramisu huisgemaakt / koffie / savouardi / Disaronno
of
Irish koffie

2 GANGEN	VOOR + HOOFD	59
3 GANGEN	VOOR + HOOFD + DESSERT	68
3 GANGEN +	VOOR + MIDDEN + <u>DEGUSTATIE*</u>	71
4 GANGEN	VOOR + MIDDEN + <u>DEGUSTATIE*</u> + DESSERT	80

Voor groepen vanaf 8 personen serveren wij alleen dit menu. Alleen te bestellen voor de hele tafel