COUSINAS

Lunch 3 gangen €48
Voor-, hoofd- en nagerecht

Lunch 2 gangen €38
Voor- en hoofdgerecht

Kaas i.p.v. nagerecht +€5

VOOR

Tataki van eend, witloof, schorseneer, vijg en bloedsinaasappelsaus

HOOFD

Zeebaars, knolselder, venkel, aardappel en saffraansaus

NA

Tartelette met chocolade, koffie en Irish whiskey
Of
Kaasjes geaffineerd door Van Tricht,
rozijnenbrioche en mango-kardemomchutney

Cousinas,
Casual fine dining no-nonsense local cuisine,
wereldse invloeden zonder onze roots te vergeten.

Menu Cousinas

Een selectie gerechten doorheen heerlijke seizoensproducten

Tataki tonijn, boterboontjes, pepersaus, gebrande zilverui

Gnocchi, oesterzwammen, gekarameliseerde Cévennes-ui, truffel

Coquille, pompoen, prosciutto, spruitjes*

Hertenfilet, pastinaakpuree, morilles, rodewijnsaus en jeneverbessen

Kaasjes by Van Tricht, compote mango-kardemom-mosterdzaad
en/of

Rijstpudding, crème-brûlée-espuma met Granny Smith-ijs

Menu 4 gangen	€ 67
Menu 5 gangen *	€ 82
Kaas ipv dessert	€ 5
Kaas en dessert	€ 15

Menu te kiezen per tafel
‘s Middags serveren we een 2 gangen lunch menu €38 met keuze

Alles is huisgemaakt. Heeft u een allergie?
Laat het ons weten en we passen het menu met plezier aan.

Bites om te delen, de perfecte manier om te proeven en de smaken van Cousinas te ontdekken

Brioche, gerookte paling, groene kruidenmayonaise	€ 12
Krabcake met crème van avocado	€ 14
Culatello di Zibello, gerijpt topstuk uit de achterham regio Parma	€ 19

A la carte

VOOR

Gnocchi, oesterzwammen, gekarameliseerde Cévennes-ui, truffel	€ 24
Coquille, pompoen, prosciutto, spruitjes	€ 26
Tataki tonijn, boterboontjes, pepersaus, gebrande zilverui	€ 20
Stracciatella di Bufala, salade van Cavaillon meloen, verbena en gremolata	€ 19

HOOFD

Hertenfilet, pastinaakpuree, morilles, rodewijnsaus en jeneverbessen	€ 38
Gekorste Mowi zalm, tartaar van langoustine, spinazie, ingelegde butternut en veloutésaus	€ 37
Fazantenfilet, cranberry, kastanje, chiconette en mosterdsaus	€ 41
Schartong, Duglérésaus, snijboontje, aardappelpuree	€ 36

NA

Mojito cheesecake met braambessen, munt-limoen granité	€ 15
Rijstpudding, crème-brûlée-espuma met Granny Smith-ijs	€ 15
Kaasjes by Van Tricht, compote mango-kardemom-mosterdzaad	€ 18

The choice is yours :-) maar om uw ervaring compleet te maken raden wij twee gerechten per persoon aan