

Dialogo / Dialogue Symbiose / Symbioses Verlangen / Désire

Eendenlever(bio) <i>Duck foie gras(bio)</i>	Truffel, vijgen, 'Rouge de Bordeaux', rabarber, sesam, brioche <i>Truffle, figs, 'Rouge de Bordeaux', rhubarb, sesame, brioche</i>		49.
Duif <i>Pigeon</i>	'Anjou Royal', oester, groene asperges, Bari olijf, sinaasappel <i>'Anjou Royal', oyster, green asparagus, Bari olive, orange</i>		58.
Langoustine <i>Langoustine</i>	'Guilvinec', Holstein rund, broodkorstjus, kaviaar <i>'Guilvinec', Holstein beef, bread crust gravy, caviar</i>	30 gram Plat Signature 30 gram Signature Dish	130.
Koningskrab <i>King Crab</i>	Mango, tonkaboon, Oban whisky, citrus, walnoot <i>Mango, tonka bean, Oban whiskey, citrus, walnut</i>		79.
Risotto <i>Risotto</i>	'Acquerello', oester Irish Mór, citrusvruchten, oregano, Baratte boter <i>'Acquerello', oyster Irish Mór, citrus fruits, oregano, Baratte Butter</i>		42.
Kreeft <i>Lobster</i>	'Montbéliarde', kruidnagel, ajuin, spitskool, koffie <i>'Montbéliarde', clove, onion, oxheart cabbage, coffee</i>		per 100 gr. 16.
Zeebaars <i>Sea Bass</i>	'Paolo Scheggi', knolselderij, bleekselderij, truffel, babyperzik <i>'Paolo Scheggi', celeriac, celery, truffle, baby peach</i>		85.
Zeetong <i>Sole</i>	Bloemkool, Comté, witte chocolade, aardappel, hazelnoot, lavas <i>Cauliflower, Comté, white chocolate, potato, hazelnut, lovage</i>		79.
Duif <i>Pigeon</i>	'Anjou Royal', eendenlever (bio), Bambú, kersen, topinamboer, pijnboompit <i>'Anjou Royal', duck liver (bio), Bambú, cherries, Jerusalem artichoke, pine nut</i>		75.
Zwezerik <i>Sweetbread</i>	'Simmental', truffel, geroosterde tuinboon, Oude Port <i>'Simmental', truffle, roasted broad beans, Old Port wine</i>		95.
Wagyu A4 Wagyu A4	Whisky 'Bunnahabhain', komkommer, dashi, tomaat, Menton citroen, Aardappel soufflé (per 2 personen) <i>'Whisky 'Bunnahabhain', cucumber, dashi, tomato, Menton lemon, potato soufflé (per 2 persons)</i>		140. p.p.
Kaas trolley <i>Cheese trolley</i>	Vers en gerijpt, Maître fromagier Van Tricht <i>Fresh and matured, Maître fromagier Van Tricht</i>		<i>naar hoeveelheid</i>
Whisky Lagavullin <i>Whisky Lagavullin</i>	Aubergine, mango, gerookte karamel <i>Egg-plant, mango, smoked caramel</i>		25.
Kersen <i>Cherries</i>	'Burlat', madeleines, watermunt, Victoria ananas <i>'Burlat', madeleines, water mint, Victoria pineapple</i>		25.
Soufflé <i>Souffle</i> (± 45 min.)	Bourbon vanille, kwark, Oranjebloesem, aardbei (per 2 personen) <i>Bourbon vanilla, cottage cheese, Orange flower, strawberry (per 2 persons)</i>		35. p.p.

Koken is een kunst.

In alle gevallen is het de eenvoud, die het dichtst bij perfectie ligt.

Savoureux apéritifs

Kaviaar Caviar	* Kokos, avocado, kippenhuid <i>Coconut, avocado, chicken skin</i> <i>extra kaviaar/ caviar</i>	<i>Idee</i>
Of / Or Kaviaar Caviar	Holstein rund, langoustine 'Guilvinec', broodkorstjus <i>Holstein beef, langoustine 'Guilvinec', bread crust gravy</i>	+10 gr. € 25. +20 gr. € 45. + € 50.
Eendenlever (bio) Duck foie gras (bio)	* Vintage Port, Parmigiano Reggiano, Pekingeend, brioche, sesam (Lunch) <i>Vintage Port wine, Parmigiano Reggiano, Beijing duck, brioche, sesame (Lunch)</i>	<i>Balans</i>
Eendenlever (bio) Duck foie gras (bio)	* Truffel, vijgen, 'Rouge de Bordeaux', sesam, brioche (Dinner) <i>Truffle, figs, 'Rouge de Bordeaux', sesame, brioche (Dinner)</i>	
Kreeft Lobster	Bloemkool, witte chocolade, snijboonjus, rode paprika, tijm <i>Cauliflower, white chocolate, string bean gravy, red bell pepper, thyme</i>	<i>Ontdekking</i>
Oester Oyster	'Irish Mór', risotto 'Acquerello', citrusvruchten, oregano, Baratte boter <i>Irish Mór', risotto 'Acquerello', citrus fruits, oregano, Baratte Butter</i>	<i>Dialogo</i>
Zeetong Sole	* Ansjovis, Violet artisjok, San Mazzo tomaat, gemarineerde groenten <i>Anchovies, Violet artichoke, San Mazzo tomato, marinated vegetables</i>	<i>Smaak</i>
Anjou Duif Anjou Pigeon	* Pijnboompit, peterselie, mierikswortel, knolselderij, kamille <i>Pine nut, parsley, horseradish, celeriac, chamomile</i>	<i>Traditie</i>
Boeddha vinger Buddha finger	Mascarpone, Bambú, sinaasappel <i>mascarpone, Bambú, orange</i>	<i>Harmonie</i>
Kersen Cherries	* 'Burlat', madeleines, watermunt, Victoria ananas <i>'Burlat', madeleines, water mint, Victoria pineapple</i>	<i>Verlangen</i>

* 5-gangen €165.

8-gangen € 245.

(te bestellen tot 13.00 uur)

Menu Prestige

Kaviaar (50 gr.) Caviar (50 gr.)	'Serendipitatie', pompoenpit, Granny Smith, Bari olijf, crème lait Ribot <i>'Serendipity', pumpkin seeds, Granny Smith, Bari olive, crème lait Ribot</i>	
Koningskrab King crab	'Montbéliarde', spitskool, truffel, koffie <i>'Montbéliarde', oxheart cabbage, truffle, coffee</i>	
Wagyu A4 Wagyu A4	Whisky 'Bunnahabhain', komkommer, dashi, tomaat, Menton citroen <i>Whisky 'Bunnahabhain', cucumber, dashi, tomato, Menton lemon</i>	
Soufflé Souffle	kwark, Bourbon vanille, Oranjebloesem, aardbei <i>Cottage cheese, Bourbon vanilla, Orange blossom, strawberry</i>	4-gangen € 325.

***Wijzigingen in het menu geven een meerprijs.
Changes give an additional charge.***