

Collectie "Omnivoor"

Biet

Kamille - citrus & paradijszaad

Om te starten...

Oester & Iberico, olijf & Manzanilla
"Crisp" pompoen & gezouten pruim
Velouté van eekhoortjesbrood,
grijze garnaaltjes & anijs
Boeket Najaar 2023 © Leon Mazairac

Veluws hert & Sint Jacobsmossel

Spar & kersazijn

Snoekbaars & Rivierkreeft ★

Op brood gebakken
Quenelle "Nantua" & Oscietra kaviaar

Intermezzo: Cocktail

Noordzee inktvis, appel & mierikswortel
Chartreuse & Perilla

Ravioli

"Caldo Verde" & licht gerookte beurre blanc
Ingelegde snijbiet & Oude Stolwijker

Kooieend

Op het karkas gebraden met 5 spices Aardpeer,
mikan & bergamot
&
Geconcentreerde consommé van eend
Xiaolongbao, paksoi & stengelsla

Gekarameliseerde chocolade

Pistache & geroosterde peer

4-gangen (zonder★)

5-gangen



AUTUMNA MMXXIII

Collectie "Vis noch vlees"

Biet

Kamille - citrus & paradijszaad

Om te starten...

Barquette, karnemelk & paarse wortel

"Crisp" pompoen & gezouten pruim

Velouté van bloemkool, boleet & krokante maïs

Boeket Najaar 2023 © Leon Mazairac

Aardpeer & zilte plantjes

Ingelegde tomaat & mayonaise van plankton

Sorghum & Witloof ★

Risotto van Sorghum & Remeker Kaas

Spinazie & truffel

Intermezzo: Cocktail

Krieltje met appel & mierikswortel

Groningse zwarte mosterd

Chartreuse & Perilla

Ravioli

"Caldo Verde" & licht gerookte beurre blanc

Ingelegde snijbiet & Oude Stolwijker

Steel van boleet bereid op de BBQ

Radicchio & jus végétal®

Wilde venkel & citrus

&

Geconcentreerde consommé van Chinese kool

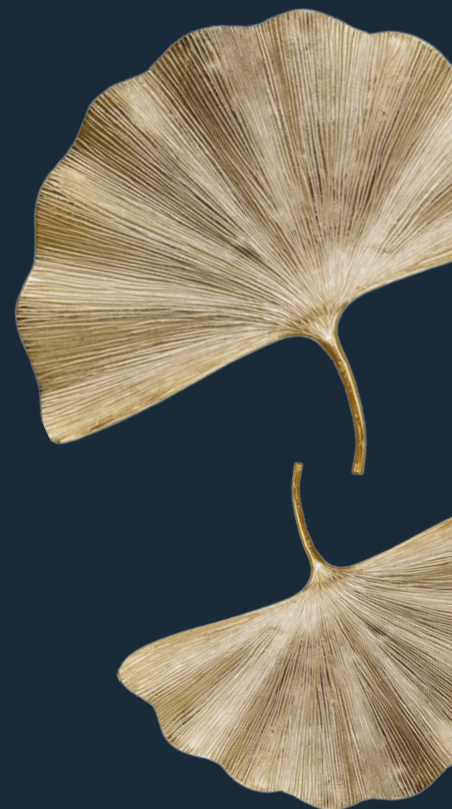
Xiaolongbao, paksoi & stengelsla

Gekarameliseerde chocolade

Pistache & geroosterde peer

4-gangen (zonder★)

5-gangen



AUTUMNA MMXXIII

A la carte

VOORGERECHTEN

Europese kreeft '1001 nacht' 40
Rozenblad & Belgische saffraan

Aardpeer & zilte plantjes 🍃 35
Ingelegde tomaat & mayonaise van plankton

Belgische steur & Oester 55
Platte kaas, Royal Belgian Caviar
(15 gram)

Rund van meesterslager Ter Weele 45
Als tartaar met Mirasol peper uit het Westland Sour
corn & Foie Royal

HOOFDGERECHTEN

Gepocheerde zeetong 50
Grijze garnaaltjes, aardappel & karnemelk
Saus met Vin Jaune

Steel van boleet bereid op de BBQ 🍃 45
Radicchio & jus végétal®
Wilde venkel & citrus
&
Geconcentreerde consommé van Chinese kool
Dumpling, paksoi & stengelsla

Kooieend 50
Op het karkas gebraden met 5 spices
Aardpeer, mikan & bergamot
&
Geconcentreerde consommé van eend Xiaolongbao,
paksoi & stengelsla

Fazanthaan 'en cocotte' 80
(per 2 personen te bestellen)
Vijgenblad - sauce Albufera & pomme croquettes

NAGERECHTEN

Kazen van de wagen 18
Selectie van Frederic van Tricht, Antwerpen

Gekarameliseerde chocolade 18
Pistache & geroosterde peer



AUTUMNA MMXXIII