

## **A La Carte**

### **Om te starten**

Gillardeau oesters n°4 (6 stuks) 'natuur' €42

Tartaar Balfegó tonijn | flan Roma tomaat | €48

feta | rode ui | groene olijf | vadouvan |  
crème Griekse yoghurt & dille-olie

Ongeforceerde bio ganzenlever | crème kweeper | €48  
gekarameliseerde appel | mostarda di Cremona |  
late oogst appel balsamico

Tartaar gambero rosso di Mazara | €49  
krokante aardappel cannelloni | crème wasabi |  
gemarineerde gember | coulis gazpacho | fingerlime

XXL Langoustine uit Guilvinec | Cevennes ui | €72  
bouillon van geroosterde ui in Cona bereid |  
pot pourri gedroogde bloemen & kruiden uit onze moestuin

### **Asperges uit volle grond**

Asperges uit volle grond op Vlaamse wijze | €39  
mimosa van bio hoeve-ei | peterselie

Witte asperges uit volle grond | jonge doperwt | €65  
gemarineerde langoustine uit Guilvinec |  
morieljes | bisque langoustines

### **Als vervolg**

#### **Zee**

Ossobuco van zeeduivel 'vis van het jaar' | €65  
fijne sjalot | tomaat | jonge spinazie | bieslook |  
jus mosselen en kokkels

Skrei kabeljauw | lardo di Colonnata | ragoût tuinbonen | €62  
courgette | weidekringzwam | bisque grijze Noordzeegarnaal

Wilde zeebaars bereid in korst zeezout en steranijs | €75  
romesco crème | zilte groenten | vinaigrette antiboise  
(per twee personen te bestellen)

Op graat gebakken wilde tarbot | knolselder | crème wortel | €95  
mousseline polderaardappel | Dijonaisesaus

#### **Land**

Preso Iberico | kleurenwortel | panisse | €59  
tuinbonen | ingelegde graanmosterd |

krokant gevuld met luchtige presa-ham |  
jus zomertruffel

Jonge duif uit Anjou | groene Pertuis asperges | €69  
eidooierzvam | doperwten | sucinesla | jus Portwijn

Ierse Ribeye | gebakken rode ui | dragon | €58  
kleuren wortel | pommes pont-neuf |  
jus rode wijn & sjalot

Ito Wagyu Kagoshima 5+\* €119  
Gebakken rode ui | dragon | kleuren wortel |  
pommes pont-neuf | jus rode wijn & sjalot  
\*dit bijzonder exclusief vlees is helaas niet altijd verkrijgbaar.

### **Let it be sweet**

Healthy by nature | puur fruit €19  
optioneel met ijsroom of sorbet (+€5)

Ijsgekoelde sinaasappel | vanille | €19  
granité orange gin & tonic

Krokante cannelloni | chutney rabarber | €19  
salade venkel | jonge scheuten | rozemarijn

Dame Blanche €21  
à la minute gedraaid vanilleijs |  
lekker bourgondisch

Café glacé 'classic way' €19  
vanille-ijs | Arabica koffie

Sabayon €22  
luchtige Italiaanse 'Zabaglione' |  
Marsala-wijn | vanille-ijs

Moelleux au chocolat €22  
Caraïbe chocolade 66% | specerijenpoeder |  
vanille-roomijs

Bazelse aardbeien uit onze moestuin | cremeux & mascarpone | €22  
crumble muesli | ijsroom volle yoghurt en basilicum |  
ice tea Paradise dream en vlierbloesem

Kazen om van te snoepen

Les fromages...' by Michel Van Tricht €28  
'I love cheese'  
degustatie ambachtelijk gerijpte kazen |  
carrousel garnituren | noten- en rozijnenbrood

## **Kaviaar-bar**

### *Puur verwennerij*

Kaviaar komt van het Perzische woord 'Khag-var' en staat synoniem voor kracht. De kaviaar die u bij ons kan degusteren werd geselecteerd door de Iraanse kaviaarkenner Sepi Sedaghatnia.

U kan genieten van een welbepaalde kaviaar of de verschillende soorten naast elkaar proeven. We bereiden ook graag voor u een Pomme Moscovite met de kaviaar die u verkiest. Natuurlijk is het ook mogelijk uw gerecht een extra dimensie te geven met een kaviaar-touch.

### *Royal Baeri kaviaar*

Deze kaviaar heeft kleine, licht- tot donkergrijze eitjes met een heerlijke smaak. Dit is een must voor elke beginner die zich door de authentieke smaak van kaviaar wil laten verwennen.

20gr €58 | 40gr €99 – Pomme Moscovite 20gr €69

### *Russian Oscietra kaviaar*

Donker tot licht bruine kleur. Zijn korrel onderscheidt zich door zijn groene glans. Middelgrote eitjes met een dunne huid. Gladde, fluweelzachte textuur en een prachtig aroma.

20gr €65 | 40gr €119 – Pomme Moscovite 20gr €69

### *Imperial kaviaar*

Dit is de gladste kaviaar met een complexe waaier aan ziltige toetsen, barstensvol smaken uit de zee. De ware kenners zien dadelijk het verschil door de grote glimmende eitjes. Met zijn exquise, rijke en sublieme smaak eist hij de absolute top op van de kaviaar-kunst en is slechts beperkt verkrijgbaar.

20gr €75 | 40gr €149 – Pomme Moscovite 20gr €79

### *Beluga kaviaar*

De Beluga kaviaar heeft de grootste en de fluweelzachtste ei-parels, ze zijn licht- tot donkergrijs van kleur. Dit maakt van de Beluga een unieke en zo bijzondere kaviaar. Zijn complexe smaak in de mond zorgt voor een zeer intense 'flavour' die door de ingewijde kaviaar-liefhebbers enorm wordt geapprecieerd.

20gr €135 | 40gr €259 – Pomme Moscovite 20gr €139

### *Degustatie kaviaar*

Royal Baeri | Russian Oscietra | Imperial

3 x 10gr €98 p.p. – minimum per 2 personen te bestellen

Royal Baeri | Russian Oscietra | Imperial | Belluga

4 x 10gr €159p.p. – minimum per 2 personen te bestellen