

'Smokey' koolrabi
zeebaars – granny smith
supplement royal Belgium kaviaar € 20,-

Livarwang & langoustine
preskop – krokant van vel – pickels

Pecten Maximus
bloemkool – truffel – aardpeer

* Kalfshartzwezerik
knolselderij – mosterd – kervelwortel

Haas & hazenpeper
pastinaak – winterzwammen – schorseneren

Voerense appels
steranijs – kaneel roomijs

Valrhona chocolade 70%
wattleseed

Smaken van de Bies

€ 110,- / € 130,-*

Kaasselectie Freddy 'fromage'

€ 17,50 (MET 2 DESSERTS)
OF

€ 10,- (MET 1 DESSERT)
OF

TER VERVANGING VAN DE TWEE DESSERTS

Wijnselectie 4 wijnen

€ 55,- (PER PERSOON)
OF

€ 9,- (PER GLAS)

Wijnselectie 'de Bies' 4 wijnen

€ 75,- (PER PERSOON)
OF

€ 12,50 (PER GLAS)

Smaken van de Bies Geïnspireerd op de seizoenen

Menu's worden per tafel geserveerd.

Elke wijziging binnen het menu kan resulteren in een prijsstijging.

Wij werken uitsluitend met verse producten en zijn daarom
afhankelijk van de dagelijkse marktaanvoer.

Bent u allergisch aan allergenen, meld het uw gastheer of gastvrouw