

## De kaart Lente 2026

### Voorgerechten

♥ Carpaccio van rundervlees op de wijze van La Truffe Noire Met geraspte zwarte zomertruffel	35 € 50 €
♥V Warme salade met champignons, Cornes de Gatte, asperges, hazelnoten en parmezaanse kaas Met geraspte zwarte zomertruffel	35 € 50 €
Vlinder van gemarineerde zalm, truffelcrème fleurette	39 €
V Mechelse asperges, ravioli van ei, hazelnootboter en truffelsapemulsie	49 €
Tartaar van zeebaars, artisjokken en dille	41 €

### Verse Pasta, Risotto en Eieren

V Risotto met Mechelse asperges en morieljes, parmezaan-espuma Met geraspte zwarte zomertruffel	42 € 57 €
♥V* Zwarte diamant "surprise": Ravioli gevuld met truffelschilfers en selders	50 €
Fettuccine met champignons, kreeft en basilicum Met geraspte zwarte zomertruffel	54 € 69 €
V Roerei met Mechelse asperges en truffel	49 €

### Vers van de Zee

Tongfilets in een korst van zomertruffel, met een lichte kreeftenbisque	58 €
♥ Gerookte zeewolf met fijn gesneden truffel, fijne olijfolie, truffeljus en basilicum	59 €

### Gegrild & Gebraden

Kalfsfilet à la Rossini met een lente-bijgerecht	69 €
Geroosterde eendenborst met morieljes en groene asperges	57 €
♥ Geroosterd duifje van de Vendée met Norciatruffel, Périgourdine saus, aardappel tian met truffels	78 €

♥ Onze signatuur gerechten

V Vegetarisch – V\* Vegetarische versie op aanvraag

## Diamant Menu

4 gangen 150 € or 5 gangen 165 €

Tartaar van zeebaars, artisjokken en dille



Gebakken foie gras, gekonfijte rabarber met dragon



Mechelse asperges, ravioli van ei, hazelnootboter en truffelsapemulsie



Geroosterde eendenborst met morieljes en groene asperges

Met geraspte zwarte zomertruffel + 15 €



Soesjes met mango en passievrucht

Kokossorbet



## Privilège Menu

200 €

Carpaccio van rundvlees op de wijze van La Truffe Noire, geraspte zwarte truffel

**OF**

Warme salade met champignons, Cornes de Gatte, asperges, hazelnoten en parmezaanse kaas, geraspte zwarte truffel



Roerei met Mechelse asperges en truffel

**OF**

« Schilfers van zwarte diamant en surprise » gevulde ravioli van truffels en selders



Geroosterd duifje van de Vendée met Norciatruffel, Périgourdine saus, aardappel tian met truffels



Tête de Moine bloemen met acaciahoning op smaak gebracht met witte truffelolie en Cohiba tabaksbladeren

**EN**

Crèmeux de Bourgogne door ons gerijpte met zwarte truffels, rozijnen- en walnotenbrood



Warme soufflé met geroosterde hazelnoten uit Piemonte en Frangelico sabayon



*In harmonie met 4 aanbevolen wijnen + 45 €*

*In harmonie met 5 aanbevolen wijnen + 55 €*

Allergie? Intolerantie? Informeert u ons, wij zorgen ervoor.

De samenstelling van de producten kan veranderen.

*Uit respect voor ons team sluiten we om 15.30 uur voor de lunch en om 00.30 uur voor het diner.*