



ARDEN

By Marius Bosmans

Harmonie van smaken

MAKREEL <i>tomaat uit onze tuin - kapucijn - radijs</i>	€36,00
LANGOESTINE UIT SCHOTLAND (koude bereiding) <i>brocoletti - kefir - Oscietra kaviaar (5g)</i>	€47,00
LANGOESTINE UIT SCHOTLAND (warme bereiding) <i>bloem van mergpompoen - avruga kaviaar - beurre blanc</i>	€42,00
BLAUWVINTONIJN <i>truffel - foie gras van Marc Lamy - pijnboompitten - radijs</i>	€47,00
RUNDSTARTAAR VAN LIMOUSIN VAN "LA FERME DE BERGIFA" <i>roscoff ui - zwarte look</i>	€40,00
BLAUWE KREEFT <i>rode biet - citrus - vanille</i>	€38,00

Imperial Heritage Oscietra kaviaar 10g €35,00

Ontmoeting tussen land en zee

ZONNEVIS <i>boter boon - scheermes - citrus</i>	€60,00
ZOMERREE <i>girollen - cevenne ui - boekweit - framboos</i>	€48,00
MECHELSE KOEKOEK VAN PIERRE STEVE <i>maitake - bieslook - hooi - vin jaune</i>	€47,00
RUND WAGYU KAGOSHIMA A5+ <i>aubergine - mergpompoen - pommes Anna - bordelaise saus</i>	€95,00
RUNDSFILET PUR SIMMENTALER <i>aubergine - mergpompoen - pommes Anna - bordelaise saus</i>	€52,00
BLOEMKOOL HART <i>hooi - comté - hazelnoot</i>	€40,00

Imperial Heritage Oscietra kaviaar 10g €35,00

Zoete lekkernijen

ABRIKOOS <i>shiso - oranjebloesem</i>	€14,00
AARDBEI <i>zure room - zuring</i>	€15,00
YOGHURT <i>honing - citroentijm - kamille</i>	€15,00
DAME BLANCHE <i>vanille van Tahiti - manjari</i>	€16,00
Kaasselectie « La Petite Ferme »	€21,00

Alle vragen betreffende allergenen kunnen aan onze medewerkers gesteld worden.
Vermits wij met dagverse producten werken kan de samenstelling van de gerechten wijzigen.