

A M U S E

Oysters

FINES DE CLAIRES No 3

SHALLOT VINAIGRETTE
A PIECE 2,95

GIN, FENNEL AND
GRANNY SMITH
A PIECE 3,50

SOY-GINGER SYRUP,
SPRING ONION AND RED PEPPER
A PIECE 3,50

Caviar

10 GR

FINEST SELECTED
BAERII CAVIAR
BY AKEF
WITH BLINIS

19,50

COMBINE THE CAVIAR WITH A GLASS OF
VEUVE CLICQUOT BRUT

29,50

Starters

**YELLOWFIN TONIJTARTAAR MET
GEPOCHEERDE KWARTELEIEREN,
AVOCADOCRÈME, TEMPURA VAN SHISO,
SESAM, LIMOENKAVIAAR,
SRIRACHAMAYONAISE & MIERIKSWORTEL**

Yellowfin tuna tartare with poached quail eggs,
sesame, avocado cream, shiso tempura,
lime caviar, sriracha mayonaise & horseradish...15,5

**GEBAKKEN COQUILLES MET
VENKELSALADE, GEROOKTE FORELKUIT,
BIESLOOK & EEN BEURRE BLANC MET MISO**

Sautéed scallops with fennel salad, smoked trout roe,
chives & a beurre blanc with miso16,-

**'SURF & TURF LION NOIR'
SAFFRAAN-PARELCOUSCOUS,
BLOEMKOOL & EEN SOYA-SABAYON**

'Surf & Turf Lion Noir'
saffron infused pearl couscous,
cauliflower & a soy sabayon16,-

**GEROOSTERDE LANGOUSTINE,
KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK,
WORTELCRÈME MET CITROENGRAS,
INGELEGDE GROENTES EN
MADAME JEANETTE COMPÔTE**

Grilled langoustine, crispy sweetbread,
carrot cream with lemongrass, pickled vegetables &
a Madame Jeanette compôte.....15,50

**GEBAKKEN EENDENLEVER MET
RODE KOOL, BRIOCHE, HAZELNOTEN,
WITLOFSALADE & WINTERTRUFFEL**

Sautéed duck liver with red cabbage, brioche,
hazelnuts, chicory salad & winter truffle.....15,-

VEGA

**TRUFFELHUMMUS MET
GEROOKTE BIETENSALADE,
CHIOGGIA BIETEN,
BITTERBAL VAN BURATTA,
GEOFTE KIKKERERWTEN &
WINTERTRUFFEL**

Truffle humus with smoked beetroot salad,
chioggia beetroot, burrata croquette,
roasted chickpeas & winter truffle

15,50

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET US KNOW

MOCHT U ALLERGIEËN HEBBEN,
LAAT HET ONS EVEN WETEN

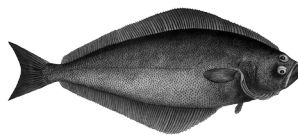
L I O N N O I R

→ KITCHEN ←

MAIN COURSE

CATCH OF THE DAY

SEA BASS
DUCK
PORK



PRICE OF THE DAY

VEAL
VENISON
VEGA

ZEEBAARSFILET MET POMPOENRISOTTO, GEROOSTERDE POMPOENPITTEN, MOSSELEN, SUGARSNAPS, WATERKERS & EEN SCHAALDIERENLAKSA MET KOKOS

Sautéed seabass filet with pumpkin risotto, roasted pumpkin seeds, mussels, sugarsnaps, watercress & a shellfish laksa with coconut.....25^{.50}

EENDENBORST MET PASTINAAKCRÈME, CHANTENAY WORTEL GEROOSTERD MET KOMIJN, WITLOF, SHIITAKE, AMANDELEN & EEN BALSAMICO JUS

Duck breast with parsnip cream, chantenay carrot roasted with cumin, chicory, shiitake, almonds & a balsamic sauce.....25[.]

LIVAR RIB-EYE MET SAFFRAAN GNOCCHI, ZILVERUI, TEMPURA VAN GESTOOFD BUIKSPEK, BABY BROCCOLI, CHORIZO & EEN SJALOTTENJUS

Livar rib-eye with saffron gnocchi, pickled onion, tempura of braised pork belly, baby broccoli, chorizo & a shallot sauce.....25[.]

GEBRAISSEERDE KALFSSUKADE MET ZOETE AARDAPPELCRÈME, CAVOLO NERO, GEBAKKEN PADDESTOELEN, TRUFFELBITTERBAL & TRUFFELSAUS

Braised veal with sweet potato cream, cavolo nero, sautéed mushrooms, truffle croquette & a truffle sauce.....25^{.50}

HERTENBOUT MET POMMES FONDANT, GROENE ASPERGES, RODE KOOL, GEBAKKEN SPRUITEN & WILDJUS

Venison with pommes fondant, green asparagus, red cabbage, sautéed sprouts & a game sauce....25^{.50}

SUPPLEMENT

EENDENLEVER & ZWEZERIK

Duck liver & Sweetbread

{can be added to all meat dishes}

A PIECE

4.50



V E G A

SAFFRAANGNOCCHI MET GESTOOFDE PREI, GEBAKKEN PADDESTOELEN, HAZELNOTEN, ROMANESCO & RICOTTA BEIGNET MET GEPOFTE KNOFLOOK

Saffron gnocchi with braised leek, sautéed forest mushrooms, hazelnuts, romanesco & a ricotta beignets with roasted garlic

24^{.50}



FINAL

Dessert



**WENTELTEEFJE VAN SUIKERBROOD,
BLAUWE BESSEN, PECANNOTEN,
KANEELMERENGUE EN VANILLEIJS**

French toast of sugar loaf with blueberries, pecan nuts,
cinnamon meringue & vanilla ice cream

SUPPLEMENT: Eendenlever/Duck liver 4^{.50}
9^{.50}

**PURE CHOCOLADEBROWNIE MET
GEZOUTEN KASTANJECRÈME &
GEROOSTERDE MACADAMIANOTEN EN NOTENIJS**

Dark chocolate brownie with salted chestnut cream,
roasted macadamia nuts & nut ice cream
9^{.50}

**ÉCLAIR GEVULD MET
KOKOSROOM, ZWARTE SESAM,
PISTACHE CRUMBLE & BRAMEN**

Éclair filled with coconut cream, black sesame,
pistachio crumble & blackberries

9^{.50}

**VANILLE CHEESECAKE,
EARL GREY-GEROOKTE STOOFPPEER,
AMANDELEN & EEN EARL GREY MADELEINE**

Vanilla cheesecake, poached pear smoked in earl grey,
almonds & an earl grey madeleine

9^{.50}

**LYCHEE PANNA COTTA MET
ROZE PEPER, SABLÉ BRETON,
SCROPPINO VAN LYCHEE & GEMBER**

Lychee panna cotta with pink pepper, Sablé Breton,
scroppino of lychee & ginger

9^{.50}

Port

RUBY

Quinta de Portal, Douro, Portugal
Heerlijk zacht en fruitig. Zoete kersen, een
aangenaam bittertje, vurig en sappig

5^{.50}

TAWNY

Quinta de Portal, Douro, Portugal
Een stevige, mooi gerijpte tawny met de smaak van
noten, chocola, kersen en een aangenaam bittertje

5^{.50}

SIX BARRELS RESERVE PORT

Quinta de Portal, Douro, Portugal
Perfect in balans. Een zachte, gerijpte port met de
smaak van kersen en vanille.

7^{.50}

DESSERT WINE

AMBRÉ RIVESALTES

GRENACHE BLANC, GRENACHE GRIS

Cellier de la Dona, Languedoc, Frankrijk
Gul, met een perfecte balans tussen zoet en zuur.
Intens in smaak door rijpe zaidvruchten,
vijgen, een amandelbittertje en
wat karamel en kaneel.

6^{.50}

PEDRO XIMENEZ

Valdespino 'El Candado', Jerez, Spanje
Intens zoet en fluwelig zacht met tonen van noten,
rozijnen, vijgen, dadels en chocolade.

6^{.50}

MONASTRELL

Casa de la Ermita, Jumilla, Spanje
Vol en geconcentreerd met rijp fruit,
chocolade en een friszoete afdronk

6^{.50}