

Groepsmenu A

Voorgerechten

Ossenhaas carpaccio | 15

Dungesneden ossenhaas geserveerd met oude kaas, rucola, zongedroogde tomaat, rode ui, radijs, rijke pittenmix, huisgemaakte truffelmayonaise en truffelolie

Ceviche van tonijn | (glutenvrij) 14,75

Bieslook, tomaat, kappertjes, aardappelkrokant

Geroosterde paprika soep | 8

Kruidige soep gemaakt van paprika, tomaat en rode ui
Geserveerd met brood

Hoofdgerechten

Entrecote | 24,50

Geserveerd met seizoen groentes
Keuze uit truffeljus, champignonsaus pepersaus

Saté van kippendijen | 19,5

Gemarineerde kippendijenspiesjes geserveerd met satésaus, atjar, kroepoek, en gebakken uitjes

Dorade | 22,50

Gnocchi, spinazie, roomsaus

Blue dog burger | 17,50 (mogelijk vega | 18,50)

Runderburger van de grill op een brioche bol met truffelmayonaise, gebakken ui, cheddar, bacon, little gem sla, augurk en tomaat
Geserveerd met uienringen

Tournedos | 180 gram 32.5

Geserveerd met brioche en seizoensgroenten.
[Keuze uit: truffeljus, champignonsaus of pepersaus]

Dessert

Dame Blanche | 8

Vanille-ijs, chocola en slagroom

Witte chocolade cheesecake | 9,50

Twist op de klassieke cheesecake met witte chocola en een bodem van Bastogne crumble. Geserveerd met aardbeiensaus, witte chocoladekrullen en aardbeien

Groepsmenu B

Voorgerechten

Steak tartaar | 16

Diamanthaas, eigeel crème, kappertjes, cornichons, sjalot, truffelmayonaise, broodkrokant

Coquilles met buikspek | (Glutenvrij) | 15

Frisee, rode ui vinaigrette, paarse wortel crème

Tompouce van brie | 13,5

Brickdeeg belegd met een crème van brie geserveerd met hazelnoot crumble, rucola, cherry tomaat, komkommer en balsamico stroop

Hoofdgerechten

Shortrib 300 gram | 24,75

24 uur sous-vide gegaarde runderrib met een kruidenrub knoflookjus en seizoen groentes

Vega pasta met burrata (vega) | 19,5

Rigatoni, cherrytomatensaus, burrata. Basilicum, parmazaanse kaas

Heilbot (glutenvrij) | 24,50

Prei, courgette, antiboise
Beurreblanc van Moët champagne

Blue dog burger | 17,50 (mogelijk vega | 18,50)

Runderburger van de grill op een brioche bol met truffelmayonaise, gebakken ui, cheddar, bacon, little gem sla, augurk en tomaat
Geserveerd met uienringen

Tournedos | 180 gram 32.5

Geserveerd met brioche en seizoensgroenten.
[Keuze uit: truffeljus, champignonsaus of pepersaus]

Dessert

Dame Blanche | 8

Vanille-ijs, chocola en slagroom

Witte chocolade cheesecake | 9,50

Twist op de klassieke cheesecake met witte chocola en een bodem van Bastogne crumble. Geserveerd met aardbeiensaus, witte chocoladekrullen en aardbeien

