

MEESTERKOKS *Aziz Bhatti & Erik Lindelauf*,
STELLEN U VOOR:

Luigi's Voorkeur

- ⇒ Carpaccio van Bleue des Prés® met parmezaan op Luigi's wijze
Met geraspte zwarte truffel
- ⇒ Lauwe salade "Stéphanie" met boschampignons des bois, aardpeer en parmezaan
Met geraspte zwarte truffel
- ⇒ Perigordtruffel "A la Croque au Sel"
Gewoon bereid in eigen jus met Porto, toast, truffelboter en fleur de sel



Witte Truffel van Alba

Van oktober tot december



Koude Voorgerechten

Tartaar van rode tonijn met gegrilde amandelen en basilicumolie
Roggetoast met Provençaalse kweepeermarmelade, geparfumeerd met limoen

Klompje foie gras van eend, in doek gepocheerd,
in een jasje van karamel van gedroogd fruit en speculaas
Geroosterde kramiekstokjes en mangochutney met zachte peper

Lauwe kreeftensalade op een carpaccio van gesmolten aubergine
Gehakte avocado en sorbet van tomaat en paprika

Dambord van sint-jakobsvrucht en verse truffels
Gepresenteerd op lauwe knolselderousse met olijfolie en truffeljus

Vlinder van gemarineerde zalm en kreeftenpoten
Schepproom met kaviaar van vliegende vis en wasabi



Warme Voorgerechten

Zeelandse oesters op z'n Florentijns met witte champagneboter
Met geraspte zwarte truffel

⇒ KP Hommage aan mijn meester Abel Bernard van "La Cravache d'Or"
Gerookte zeewolf met fijngesneden truffel, fijne olijfolie, truffeljus en basilicum

Warme foie gras van eend, gekonfijte worteltjes met acaciahoning
Gedeglanceerd met oude xeresazijn op een bedje van Nieuw-Zeelandse spinazie

KP Gamberoni van de Golf van Genua, "geschroeid" in olijfolie
Groentenfettuccine met een coulis van tomaten en kardemom

KP Zeebaarbeefilets in een kleedje van aardappel en zwarte wintertruffels
Kruidensalade met fijngesneden truffel, vinaigrette met truffeljus

Weekmenu

FIJNPROEVEERSLUNCH EN -DINER VAN LA TRUFFE NOIRE

Voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht vanaf vijftig € of zestig € en zeventig € met geraspte truffel

Rookzaal boven ⇒ Aanraders KP - kan ook in kleine porties worden geserveerd Privésalon [van 8 tot 20 personen]

HERFST-WINTER

TWEEENDERTIG
TWEENEVEERTIG

TWEEENDERTIG
TWEENEVEERTIG

HONDERDVIJFTIEN

PRIJS PER GRAMMA

ZESEENDERTIG

NEGENENDERTIG

VEERTIG

NEGENENDERTIG

TWEEENEVEERTIG

NEGENENTWINTIG
NEGENENDERTIG

KP DRIEENDERTIG
DRIENEVEERTIG

VEERTIG

KP DRIEENDERTIG
DRIENEVEERTIG

KP NEGENENDERTIG
NEGENENEVEERTIG

"De tafel is een bron van gezelligheid.
Alleen zij voedt lichaam en geest."

LUIGI CICIRIELLO

Verse Pasta, Risotto & Colombuseieren®

Tagliolini van tarwebloem met Colombuseieren® en hoeveboter
Met geraspte zwarte truffel

DEERTIG
VEERTIG

Piemontese risotto "mantecato" met fontina van de Aostavallei
Met geraspte zwarte truffel

ACHTTENTWINTIG
ACHTTENDERTIG

Risotto van koningskrab met Thaise groene asperges
Met geraspte zwarte truffel

ACHTTENDERTIG OF ACHTENEVEERTIG

⇒ Zwarte diamant "surprise": Ravioli gevuld met truffelschilfers

VIJFENEVEERTIG

Ravioli met langoustines van Guilvinec, aardappelcoulis in basilicumolie
Met geraspte zwarte truffel

NEGENENDERTIG
NEGENENEVEERTIG

Gesauteerde cantharellen, kreeft en verse tagliatelle met truffeljus en parmezaan
Met geraspte zwarte truffel

VEERTIG
VIJFTIG

Roereieren van Colombusei® met truffels
Geflankeerd door een kleine truffel in jus en bruschetta van lookbrood

NEGENENVIJFTIG



Vers van de Zee

⇒ Zonnevisfilet en/of Bretonse sint-jakobsnoten, gevuld met truffel
Gestoomd in een jasje van prei, met schuimende nectar van zwarte truffels

VIJFENZEVENTIG

Hart van kabeljauw in cappuccino van kokosnoten met gember
Tuinbonen en halvemaantjes van granny smith appel

NEGENENDERTIG

Medaillons van geroosterde zeeduivel met maanzaad, gekonfijte tomaten met oregano
Groentenjulienne, krokante parmezaanbiscuit en coulis van zachte paprika

VEERTIG

Geroosterde Canadese kreeft, kwintessens van zeevruchten met pure chocolade en fleur de sel
Mousseline van courgettes met basilicum en veelkleurige risotto met een snuijfe saffraan

DRIENEVEERTIG



Gegrild & Gebraden

Concerto van knapperige kalfszwezerik en geroosterde kreeft
Estragonsaus en gestooft preisliertjes

TWEEENVIJFTIG

Haasje van wilde eend met bananen van de Canarische Eilanden
Ravioli van pompoen en wilde champignons

DRIENEVEERTIG

Gehakt van gebraden reebout, pepersaus met rode bessengelatine
Verse noedels met boter van ganzelever en eekhoorntjesbrood

VIERENEVEERTIG

⇒ KP Geroosterd duifje uit de Vendée met Norciatruffel
Aardappelschotel met truffel en gegrilde bout op kruisla met truffeljus

KP VIJFTIG OF VIJFENZEVENTIG

Diamantmenu [30 G TRUFFEL] & Privilegemenu [60 G TRUFFEL]

De truffel wordt erkend als de edelsteen van de gastronomie.

Voor de enen een inwijding, voor de anderen een ritueel. Uitsluitend geserveerd per tafelgezelschap

In het belang van uw eigen comfort, verzoeken wij u vriendelijk uw GSM aan de receptie te laten of uit te schakelen.