

Aperitief

Oester

3 stuks | Gillardeau 15

6 stuks | Gillardeau 30

Pata negra (Joselito) 15

Escargot

6 stuks | kruidenboter 12

12 stuks | kruidenboter 22

Garnalenkroket 12

cocktailsaus | peterselie

Voorgerechten

Tonijn 17

gegrild | olijf | haricots vert
met kaviaar +20

Eendenlever 16

terrine | vijg | zoete ui

Geitenkaas 12

rode biet | brickdeeg | granny smith

Tussengerechten

Bouillabaisse 15

gamba | mossel | peul
als hoofdgerecht +10

Truffelrisotto 35

huisspecialiteit | extra vergine olijfolie
als hoofdgerecht +10

Hoofdgerechten

Entrecote 33

dry aged | snijboon | béarnaise
met lever + 7

Hert 28

rode kool | schorseneer | aardappel

Zeetong 45

a la meunière | citroen

Desserts

Moelleux 11

valrhona | vanille | ananas

Parfait 8

5 spices | amandel | peer

Kaas 16

kaasselectie Bourgondisch Lifestyle

Bib Gourmandmenu

Michelin presenteert jaarlijks een aparte gids voor de Benelux met restaurants die zich onderscheiden met een Bib Gourmand. Dit zijn restaurants met een zeer goed driegangenmenu voor maximaal 37 euro. Bib is een afkorting van Bibendum, de naam van het bekende Michelin bandenmannetje. De bistro is bekroond met een Bib en restaurant de Hoefslag is door Michelin bekroond met een ster.

Driegangen Bib Gourmandmenu 37

Viergangen Bib Gourmandmenu 47

Stel uw drie- of viergangenmenu samen uit onderstaande gerechten

Voorgerechten

Rund 14

tartaar | kapper | augurk
met lever +7

Noorse zalm 14

miso | komkommer | noedel

Tussengerecht

Cassoulet 13

eendenbout | witte boon | paddenstoel
met lever +7

Hoofdgerechten

Sukade 24

kalf | bospeen | mosterd

Vis van de dag 25

Vegetarisch dag gerecht 20

Dessert

Sinaasappel 8

griesmeel | kardemom | karamel

Kaas* 16

kaasselectie Bourgondisch Lifestyle

*Wenst u kaas in plaats van het dessert dan rekenen wij een supplement van +6

Bent u allergisch, volgt u een dieet of wilt u iets aanpassen, zeg het ons of vraag naar onze allergenenkaart