

MENU JEFF

GEMARINEERDE COQUILLES

marinade Sauternes, mandarijn, wilde venkel, Piment d'Espelette

STEUR GEMARMERD MET GEDROOGDE KAVIAAR

dashi bouillon gemonteerd met verse boter, gegrild nieuwe ui

LIMBURGSE ASPERGES 'HERTENVELD' **

Jamon Iberico Bellota, espuma van Tomme aux fleurs

GEBAKKEN OSSENHAAS VAN LIMOUSIN

bbq gevulde prei uit eigen tuin, kruiden van waterkers, beenmerg

KAAS VAN DE KAASTAFEL ***

(supplement 7,5€)

CHOCOLADE DE MANUFACTURE D'ALAIN DUCASSE à PARIS

chocolat noir 75% Alain Ducasse 'Java' en gegrilde vanille

3 Gangen 55€ (enkel op vrijdagmiddag) Aangepaste wijnen 29€

4 Gangen 65€ Aangepaste wijnen 36€

5 Gangen 75€ ** Aangepaste wijnen 43€

6 Gangen 85€ * Aangepaste wijnen 49€**

**Op Vrijdag- en Zaterdagavond serveren we enkel MENU JEFF.
Maandag, Donderdag en Zondag kunnen de gerechten ook a la carte
besteld worden. Allergieën? Gelieve deze op voorhand door te geven.**

A la carte

GEMARINEERDE COQUILLES marinade Sauternes, mandarijn, wilde venkel, Piment d'Espelette	VG	35€
GEMARMERDE STEUR MET GEDROOGDE KAVIAAR Dashi bouillon gemonteerd met verse boter, gebrande nieuwe ui	VG	32€
LIMBURGSE ASPERGES 'HERTENVELD' Jamon Iberico Bellota, espuma van Tomme aux fleurs	VG	32€
GEBAKKEN OSSENHAAS VAN LIMOUSIN bbq gevulde prei uit eigen tuin, kruiden van waterkers, beenmerg	HG	45€
KAAS VAN DE KAASTAFEL		18€
CHOCOLADE DE MANUFACTURE D'ALAIN DUCASSE à PARIS chocolat noir 75% Alain Ducasse 'Java' en gegrilde vanille		16€

**Op Vrijdag- en Zaterdagavond serveren we enkel MENU JEFF.
Maandag, Donderdag en Zondag kunnen de gerechten ook a la carte
besteld worden. Allergieën? Gelieve deze op voorhand door te geven.**