

Gedehydrateerde watermeloen  
avocado – linzen  
'limemelon'

Forel uit Sint-Pieters-Voeren  
tartaar – miso – koolrabi  
sudashi

Europese kreeft  
tom kha kai – pastinaak  
zeevenkel

BBQ rode mul  
artisjok – inktvis  
schaaldierenjus

Kalfszwezerik  
4x aardpeer  
zomertruffel

Black Angus  
knolselderij – sjalotten  
short rib

Regionale aardbeien en rabarber  
vanille – basilicum

Smaken van de Bies

€ 95,-

Uitbreiding kalfszwezerik

€ 20,-

Kaasselectie  
'Cremerie Saint-Simeon'

€ 15,- (MET DESSERT)

€ 7,50 (ZONDER DESSERT)

Wijn aangepast per gang

€ 7,50 (PER GLAS)

Bies 'selectie' aangepast  
Per twee gangen

€ 12,50 (PER GLAS)

## Smaken van de Bies

### Geïnspireerd op de seizoenen

Menu's worden per tafel geserveerd.  
Elke wijziging binnen het menu kan resulteren in een prijsstijging.  
Wij werken uitsluitend met verse producten en zijn daarom  
afhankelijk van de dagelijkse marktaanvoer.  
Bent u allergisch aan allergenen, meld het uw gastheer of gastvrouw