

Gedehydrateerde watermeloen
avocado – linzen
'limemelon'

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

Europese kreeft
tom kha kai – pastinaak
zeevenkel

Tarbot
bloemkool – garnaal
pistache

Kalfszwezerik
4x aardpeer
zomertruffel

Black Angus
knolselderij – sjalotten
short rib

Regionale pruimen
pecannoot – hangop

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