

Gepofte biet
verveine – gort
appel

Kreeft kop en kaviaar
salade – radijs
vadouvan

Forel in 't groen 2.0
Commanderie 7 – kroepoek
tuinkruiden

Noordzeetong
pompoe – girolle
salie

Kalfszwezerik & truffel
3x aardpeer

Belgisch hert
spruiten – kastanje
Madagaskar peper

Peren uit eigen boomgaard
bitterkoekjes – Baileys

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