

Gourmet Bites

Baeri Caviar (Caviar per Tutti) Gekweekte Baeri kaviaar geserveerd met blini's en crème fraîche d'Isigny (10 gram)	€ 22,50
Asetra Amour Caviar (Caviar per Tutti) Gekweekte Asetra kaviaar geserveerd met blini's en crème fraîche d'Isigny (10 gram)	€ 29,50
Kaluga Amour Caviar (Caviar per Tutti) Gekweekte Kaluga kaviaar geserveerd met blini's en crème fraîche d'Isigny(10 gram)	€ 34,50
Flight of Caviar Drie maal 10 gram van de drie hierboven genoemde kaviaar soorten	€ 80,00
Blini's Geserveerd met een huisgemaakte mousse van gerookte zalm, gearneerd met kraaltjes zalmkaviaar (4 stuks)	€ 8,50
Redwood gerookte zalm , geserveerd in kleine blokjes (100 gram)	€ 8,50
Bruschetta's Tonijncrème gearneerd met een kapperappeltje (4 stuks):	€ 8,50
Bruschetta's Gorgonzola-hazelnootcrème gearneerd met stukjes gedroogde vijg en hazelnoot (4 stuks)	€ 8,50
Special Bowl Méditerranée Selectie van Méditerranais gemarineerde delicatessen; zongedroogde tomaatjes, redwood zalm, gebakken champignons geserveerd met olijven crackers en aioli	€ 12,50
Boerenolijven "Nostrane"	€ 4,50
Gourmet Olijven "la Bella Cerignola"	€ 5,50
Bubbles & Wines bowl Huisgemaakte tapenade van artisjok en groene olijven geserveerd met scrocchi, "La Bella Cerignola" en "Nostrane" olijven	€ 8,50
Brood van het Vlaamsch Broodhuys Geserveerd met olijfolie en Himalaya zout	€ 3,50

Ons brood wordt gebakken door het Vlaamsch Broodhuys

Medjoul dadels uit de oven Met een vulling van Parmigiano Reggiano en een korstje van bacon (4 stuks)	€ 8,50
“Bee Stings” Stukjes Parmigiano Reggiano met truffelhoning en versgemalen peper	€ 9,50
Diverse binnen- en buitenlandse kazen Van kaashandel l’Amuse en de Kaaskamer; geserveerd met noten-vijgenbrood , crackers en een mediterrane vruchten-notenmix	€ 16,50
Trio van truffel verleidingen Boerentruffelkaas uit Bleskensgraaf , cacciatore met zwarte truffel en twee truffeltapenades geserveerd met brood	€ 18,50
Charcuterie schotel Drie verschillende exclusieve vleeswaren geserveerd met ‘La Bella Cerignola’ olijven en brood	€ 17,50
Bubbles & Wines schaal: een selectie uit de hierboven genoemde hapjes (prijs per persoon, minimaal 2 personen)	€ 14,50
Jamon Iberico Pata Negra De koning onder de rauwe hamsoorten met een zeer notige smaak (100 gram)	€ 19,50
Wagyu Salami Salami van Wagyu beef, een `smelt op je tong`ervaring(100 gram)	€ 19,50
St.Marcellin kaas Gesmolten in de oven en geserveerd met brood	€ 8,50
Rillette de Canard Rillette van eend, warm geserveerd met brood	€ 10,50
Terrine van ganzenlever Bereid met Sauternes en geserveerd met brioche brood, Aceto Balsámico en Himalaya zout	€ 14,50
Tarte Tatin Warm geserveerd met crème fraîche d’Isigny	€ 6,50
Chocolade/ vijgen cake Huisgemaakt met Valrhona chocolade	€ 6,50

Meldt uw voedsel allergie bij onze sommeliers a.u.b.