

# TASTING MENU

Onze menu serveren wij voor de volledige tafel

Voor tafels vanaf 7 personen bieden wij enkel onze menu aan.

Vrijdag avond: 4 - 5 of 6 gangen

Zaterdag avond: 5 of 6 gangen

Zondag middag 5 of 6 gangen

## **Ceviche makreel**

Gele biet – olijf – labneh

–

## **Kroket \***

Grijze garnaal – Sucrine – citroen

–

## **Ossenstaart**

grondwitloof - prior 8 - karnemelk

(supplement wintertruffel uit Perigord €15/p)

–

## **Sint jacobsvrucht \*\***

Butternut - walnoot – polenta

–

## **Konijn**

gepofte sjalot - pruimen - schorseneer - pont neuf

–

## **Bloedsinaasappel**

Kletskep - witte chocolade - citroentijm

4 gangen €59

5 gangen €67 \*

6 gangen €75 \*\*

# BARISDAM KAART

te verkrijgen op maandag, dinsdag, vrijdag- & zaterdagmiddag.

De gerechten uit de menu zijn ook a la carte te verkrijgen.

## Tapas/voorgerecht

### Risotto

Parmesan – wintertruffel uit Perigord

### Gebakken eendenlever

Golden appel – jus met pruimen – brioche met rozijnen

---

## Hoofdgerecht

### Wilde zeebaars

Schorseneer – pont neuf – bearnaise met komijn

### Entre côte Holstein

kropsla – friet

Bearnaise of groene peper

---

## Desserts

### Dame Blanche

Vanille ijs - warme chocolade - krokant

### Café glacé

### Citroentaart

Bretoens zanddeeg - merinque - bio citroen

---

\*Alle side dishes en brood zijn inbegrepen. Indien een extra portie gewenst, rekenen wij hiervoor een supplement aan.

\*allergenen, gelieve dit te vermelden.

\*per tafel, 1 rekening. Bij apart betalen wordt transactie kost aangerekend.

\*wij hebben altijd iets voor de kinderen in huis.