Le Souterrain

Snacks

Oester naturel 5

Oesters met spicy margarita 6

Asetra kaviaar met krokante kip en zure room 12

Asetra kaviaar met creme van oester en gerookte O-toro 15

Aardappel Rösti met plaatham 4,5

Bakkeljauw met zure room en bieslook ikura 4,5

Knolselderij met wasabi, limoen en paddenstoelen XO 4,5

Aubergine met tandoori en sinaasappel (V) 4

Brood met gezouten boter (V) 5

(V) vegetarisch · Gelieve ons te informeren over eventuele allergieën of dieetwensen.
Gerechten kunnen sporen bevatten van gluten, noten, melk, ei, vis en schaaldieren.

Le Souterrain

Voorgerechten

Steak tartaar met krokante aardappel, cecina de león en miso 15 *

Zeebaars met komkommer en vinaigrette van sambai en wasabi 15 *

Zoete aardappel bereidingen met oude kaas en gepofte knoflook (V) 15

Tussengerechten

Ravioli van kippendij met bospeen en pikante saus van wortel 18

Bisque 'cappuccino' met kokos en pandan 16 *

Paddenstoelen risotto met morilles en Parmezaanse kaassaus (V) 18

Hoofdgerechten

Short rib met rode wijn jus en ui 29 *

Zeeforel met venkel en saus van groene en roze peper 29

Aubergine schnitzel met sesam sabayon en vadauvan saus (V) 23

Wagyu A5 steak geserveerd met jus (100 gram) 45

Sides

Friet van Frites Atelier met huisgemaakte mayonaise (V) 7

Groene salade (V) 6

Geroosterde groente (V) 6

Truffle (V) dagprijs

(V) vegetarisch · Gelieve ons te informeren over eventuele allergieën of dieetwensen.
Gerechten kunnen sporen bevatten van gluten, noten, melk, ei, vis en schaaldieren.
De gerechten die met een ster zijn gemarkeerd, zijn ook verkrijgbaar als
een 5-gangenmenu van de chef voor 75 euro.

Le Souterrain

Nagerechten

Dame blanche, vanille ijs met slagroom en warme saus van majani chocolade (V) 12

Rood fruit, mousse van witte chocolade met sorbet en likeur van bramen (V) 12

Pistache roomijs, mousse van gekarameliseerde witte chocolade en kataifi (V) 15 *

(V) vegetarisch · Gelieve ons te informeren over eventuele allergieën of dieetwensen.
Gerechten kunnen sporen bevatten van gluten, noten, melk, ei, vis en schaaldieren.
De gerechten die met een ster zijn gemarkeerd, zijn ook verkrijgbaar als
een 5-gangenmenu van de chef voor 75 euro.