

SEIZOEN LUNCH MENU

MENU 2 GANGEN 30

MENU 3 GANGEN 45

JRE SEIZOEN MENU

MENU 4 GANGEN 75

MENU 5 GANGEN 85

MENU 6 GANGEN 95

MENU 7 GANGEN 105

Dit menu is een wissend menu waarbij de keuken werkt met de mooiste seizoen producten.

LA RUCHE PRESTIGE MENU

MENU 4 GANGEN 150

Kalfs tartaar | langoustine | 10 gram Imperial kaviaar

Tarbot | witte asperge | morilles | paddenstoel

Wagyu 'kagoshima' A5 | snijboon carbonara | Pata Negra | beukenzwam

Gebakken ganzenlever | Calvados | Granny Smith | suikerbrood

BIJPASSENDE WIJN PER GLAS

WIJN ARRANGEMENT 9

HALF GLAS ARRANGEMENT 5

BIJPASSENDE WIJN GRAND CRU PER GLAS

GRAND CRU WIJN ARRANGEMENT 25

HALF GLAS GRAND CRU 13

Allergieën of speciale wensen? Daar houden we uiteraard graag rekening mee. Geef het tijdig door!

A LA CARTE

Voorgerechten

Koningskrab € 24
koolrabi | snijboon | komkommer | Perle Imperial kaviaar

Marbré van ossenworst met ganzenlever € 24
bloemkool | radijs | piccalilly | augurk | wortel

Steak tartaar € 24
frisse groenten | kwartel ei | 3 gram Perle imperial kaviaar

Tartaar van kalf € 58
langoustine | 10 gram Perle imperial kaviaar | pommes de terre

Ganzenlever & kalfszwezerik € 28
ganzenlever paté & krullen | brioche | salade | praline

Tussengerechten

Gepocheerde oesters € 21
witte asperge | verjus | mousseline

Zeebaars € 28
doperwt | lamsoor | sjalot | Eveleens paling

Kalfshaas € 28
ganzenlever | morilles | Brussels lof | jus de veau

Hoofdgerechten

Tarbot € 50
morilles | witte asperge | ravioli | paddenstoel

Lam € 44
artisjok | meiknol | groene asperge | pommes Anna

Ossenhaas of Wagyu 'Kagoshima' A5
snijboon carbonara | Pata Negra | beukenzwam

Ossenhaas € 47
Wagyu € 95

Nagerechten

Gebakken ganzenlever € 22
Granny Smith | suikerbrood | Calvados

Lambada aardbei € 15
rabarber | yoghurt | roze peper | merengue

Selectie kazen van het 'Proefhuys' € 18
5 stuks | compote | brood