

JRE HERSTMENU

Diner: woensdag & donderdag,
Lunch: vrijdag & zaterdag

MENU 3 GANGEN	50
MENU 4 GANGEN	65
MENU 5 GANGEN	75
MENU 6 GANGEN	85
MENU 7 GANGEN	95

Diner: vrijdag & zaterdag

MENU 4 GANGEN	75
MENU 5 GANGEN	85
MENU 6 GANGEN	95
MENU 7 GANGEN	105

Dit menu word samengesteld door de chef. Natuurlijk houden we rekening met allergieën en dieetwensen. Natuurlijk koken we ook vegetarisch.

LA RUCHE PRESTIGE MENU

MENU 4 GANGEN 150

Langoustine | Eveleens paling | 10 gram Imperial kaviaar

Tarbot | pompoen | Lardo di Colonnata | truffel | Brussels lof

Wagyu 'kagoshima' A5 | spitskool | pommes frites | schorseneer

Gebakken ganzenlever | Calvados | Granny Smith | suikerbrood
of

Eclair | banana | pistachio | caramel

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

A LA CARTE

Voorgerechten

Coquille Saint Jacques € 24
bloemkool | amandel | gepofte kriel | crustacés

Wilde duif € 24
ganzenlever | balsamico ui | stoofpeer | cranberry

Steak tartaar € 24
zoet zure groente | kwartel ei | 3 gram Perle Imperial kaviaar

Langoustine € 55
Eveleens paling | 10 gram kaviaar | biet | appel

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

Tussengerechten

Tarbot € 35
runderstoof | rode wijn zuurkool | topinamboer | spek

Kalfszwezerik € 35
ravioli | merg | schorseneer | paddenstoel | foelie

Hoofdgerechten

Zeebaars € 42
knolselderij | Eveleens paling | truffel | Hoeve ei

Sukade € 42
Brussels lof | Pommes Anna | spruit | cantharellen

Ossenhaas of Wagyu 'Kagoshima' A5
spitskool | zilverui | schorseneer | pommes frites

Ossenhaas € 47
Wagyu € 95

Nagerechten

Gebakken ganzenlever € 22
Granny Smith | suikerbrood | Calvados

Eclair € 15
banaan | pistache | karamel

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