



AURUM
BY GARY KIRCHENS

VOORGERECHTEN

Ravioli van foie gras <i>Prei, Matignon van groenten, Gerookte ossenstaartbouillon</i>	32,00 €
Kippenei <i>Zwarte truffel, Knolselder, Meurette</i>	34,00 €
Coquilles Saint Jacques <i>Geflambeerd met de bunsenbrander, Clementine, Kardemom, Amandel</i>	38,00 €
Langoustine <i>Carpaccio, Verveine, Peer, Gin</i>	42,00 €

VIS

Griet <i>Hoorn van overvloed, Gerookte paling, Matelote</i>	38,00 €
Zeetong <i>Bloemkool, Vin Jaune, Sabayon</i> <i>*Supplement Oscière-kaviaar € 15</i>	42,00 €
Coquilles Saint Jacques <i>Knolselder, Witloof, Ahornsiroop</i>	44,00 €

VLEES

Buikspek <i>Crosnes, Spruitjes, Zeekraal</i>	36,00 €
Kalfszwezerik <i>Schorseneer, Zwarte look, Groene kruidenjus</i>	44,00 €
Parelhoen <i>Albufera, Zwarte truffel, Topinambour</i>	48,00 €

DESSERTS

Zwarte sesam <i>Vanille, Actieve kool, Munt</i>	15,00 €
Chocolade <i>Zwarte truffel, Cacao, Pistache</i>	15,00 €
Den <i>Honing, Clementine, Pijnpompit</i>	15,00 €
Kazen <i>Kaaswagen Van Tricht</i>	€ 17,00



AURUM
BY GARY KIRCHENS

MARKTMENU

€ 65,00

Kippenei

Zwarte truffel, Knolselder, Meurette

Buikspek

Crosnes, Spruitjes, Zeekraal

Zwarte sesam

Vanille, Actieve kool, Munt

Aangepaste wijnen € 35

DEGUSTATIEMENU

€ 85,00

Coquilles Saint Jacques

Geflambeerd met de bunsenbrander, Clementine, Kardemom, Amandel

Zeetong

Bloemkool, Vin Jaune, Sabayon

**Supplement Oscietre-kaviaar € 15*

Kalfszwezerik

Schorseneer, Zwarte look, Groene kruidenjus

Chocolade

Zwarte truffel, Cacao, Pistache

Aangepaste wijnen € 45

AURUM MENU

€ 105,00

Langoustine

Carpaccio, Verveine, Peer, Gin

Ravioli van foie gras

Prei, Matignon van groenten, Gerookte ossenstaartbouillon

Coquilles Saint Jacques

Knolselder, Witloof, Ahornsiroop

Parelhoen

Albufera, Zwarte truffel, Topinambour

Den

Honing, Clementine, Pijnpompit

Aangepaste wijnen € 55

Gelieve er rekening mee te houden dat per tafel éénzelfde menu wordt geserveerd.

Kazen ipv dessert: suppl. € 10

Kazen: suppl. € 17