

MENU DOBBEL GOOD

TONIJN | SAKU | MOJAMA | GEFERMENTEERDE PRUIM | NASHI PEER
TUNA / SAKU / MOJAMA / FERMENTED PLUMS / NASHI PEAR

WILD ZWIJN | PATÉ | CRANBERRY | ACETO BALSAMICO | RODE UI⁶
WILD BOAR / PATÉ / CRANBERRY / ACETO BALSAMICO / RED ONIONS⁶

RAVIOLI | POMPOEN | GEITENBOTER | GEMBER | VADOUVAN
RAVIOLI / PUMPKIN / GOAT BUTTER / GINGER / VADOUVAN

SNOEKBAARS | ZUURKOOL | XO SAUS | DASHI BEURRE BLANC | KAVIAAR
ZANDER / SAUERKRAUT / XO SAUS / DASHI BEURRE BLANC / CAVIAR

CHEF'S SPECIAL: KALFZWEZERIK | OSSENSTAART | DASHI | PAPADUM | MELOUSE UI (€30)

CHEF'S SPECIAL: VEAL SWEETBREAD | OXTAIL | DASHI | PAPADUM | BABY ONION (€30)

BOERDERIJ EEND | RODE BIETEN | AMARENE KERS | FOIE GRAS | LINZEN
DUCK / BEETROOT / AMARENE CHERRY / FOIE GRAS / LENTILS

EXTRA: KAZEN VAN DE KAASTAFEL (€20)

EXTRA: CHEESE FROM THE CHEESETABLE (€20)

PEER | CAMEL | TONKA BOON | KOFFIE
PEAR / CAMEL / TONKA BEAN / COFFEE

DOBBEL GOOD ALL-IN 215

6 GANGEN MENU + CHEF'S SPECIAL + WINE/JUICE PAIRING + APERO + WATER + COFFEE/TEA

6 GANGEN MENU – 99,5 | +WINE/JUICE PAIRING 156,5 | ALL-IN 175

5 GANGEN MENU – 79,5 | +WINE/JUICE PAIRING 127 | ALL-IN 150

ZONDER WILDZWIJN-WITHOUT WILD BOAR

KAZEN IN PLAATS VAN DESSERT - CHEESE INSTEAD OF DESSERT 10 EURO
MENU WORDT ENKEL PER TAFEL GESERVEERD - MENU ONLY AVAILABLE PER TABLE
WIJ SCHENKEN ONBEPERKT PLAT EN BRUISEND WATER - TABLE WATERS 5 EURO PER PERSON

RESTAURANT
LE BON VIVANT

MENU DOBBEL GOOD VÉGÉTARIEN

AVOCADO | DASHI | GREEN CURRY | KAFFIR LIMOEN
AVOCADO / DASHI / GREEN CURRY / KAFFIR LIME

AARDPEER | CRANBERRY | RODE UI | PX SHERRY⁶
JERUSALEM ARTICHOKE / CRANBERRY / RED ONION / PX SHERRY⁶

RAVIOLI | POMPOEN | GEITENBOTER | GEMBER | VADOUVAN
RAVIOLI / PUMPKIN / GOAT BUTTER / GINGER / VADOUVAN

ARTISJOK | AJO BLANCO | TOMAAT | KNOFLOOK
ARTICHOKE / AJO BLANCO / GARLIC OIL / TOMATO

CHEF'S SPECIAL: TARTE TATIN / UI / GEZOUTEN CAMEL / TOMASU SOJA (€20)
CHEF'S SPECIAL: TARTE TATIN / ONION / SALTED CAMEL / TOMASU SOY (€20)

KNOLSELDERIJ | MISO | BIETJES | LINZEN
CELERIAC / MISO / BEETROOT / LENTILS

EXTRA: KAZEN VAN DE KAASTAFEL (€20)
EXTRA: CHEES FROM THE CHEESETABLE (€20)

PEER | CAMEL | TONKA BOON | KOFFIE
PEAR / CAMEL / TONKA BEAN / COFFEE

DOBBEL GOOD ALL-IN 215

6 GANGEN MENU + CHEF'S SPECIAL + WINE/JUICE PAIRING + APERO + WATER + COFFEE/TEA

6 GANGEN MENU – 99,5 | +WINE/JUICE PAIRING 156,5 | ALL-IN 175

5 GANGEN MENU - 79,5 | +WINE/JUICE PAIRING 127 | ALL-IN 150

ZONDER AARDPEER - WITHOUT JERUSALEM ARTICHOKE

KAZEN IN PLAATS VAN DESSERT - CHEESE INSTEAD OF DESSERT 10 EURO
MENU WORDT ENKEL PER TAFEL GESERVEERD - MENU ONLY AVAILABLE PER TABLE
WIJ SCHENKEN ONBEPERKT PLAT EN BRUISEND WATER - TABLE WATERS 5 EURO PER PERSON

RESTAURANT
LE BON VIVANT

A-LA-CARTE

(MINIMAAL 3 GERECHTEN – MINIMUM OF 3 DISHES)

VOORGERECHTEN - STARTERS

TONIJN | SAKU | MOJAMA | GEFERMENTEERDE PRUIM | NASHI PEER 26
TUNA / SAKU / MOJAMA / FERMENTED PLUMS / NASHI PEAR

WILD ZWIJN | PATÉ | CRANBERRY | ACETO BALSAMICO | RODE UI 26
WILD BOAR / PATÉ / CRANBERRY / ACETO BALSAMICO / RED ONIONS

RAVIOLI | POMPOEN | GEITENBOTER | GEMBER | VADOUVAN 21
RAVIOLI / PUMPKIN / GOAT BUTTER / GINGER / VADOUVAN

CHEF'S SPECIAL: KALFZWEZERIK | OSSENSTAART | DASHI | PAPADUM | MELOUSE UI
CHEF'S SPECIAL: VEAL SWEETBREAD | OXTAIL | DASHI | PAPADUM | BABY ONION 30/48

HOOFDGERECHTEN - MAINS

SNOEKBAARS | ZUURKOOL | XO SAUS | DASHI BEURRE BLANC | KAVIAAR 42
ZANDER / SAUERKRAUT / XO SAUS / DASHI BEURRE BLANC / CAVIAR

BOERDERIJ EEND | RODE BIETEN | AMARENE KERS | FOIE GRAS | LINZEN 38
DUCK / BEETROOT / AMARENE CHERRY / FOIE GRAS / LENTILS

KNOLSELDERIJ | MISO | BIETJES | LINZEN 32
CELERIAC / MISO / BEETROOT / LENTILS

NAGERECHTEN – DESSERTS

PEER | CAMEL | TONKA BOON | KOFFIE 18
PEAR / CAMEL / TONKA BEAN / COFFEE

KAZEN | NOTEN EN FRUITBROOD | CONFITUREN 20
CHEESES / BREAD WITH NUTS AND DRIED FRUITS / MARMELADE