

MENU DOBBEL GOOD

PALING | IN 'T GROEN | GEROOKT | ZURING | DILLE
EEL / HERB SAUCE / SMOKED / SORREL / DILL

EENDEN RILLETTE | PRUIM | EENDENLEVER | GEROOKTE AMANDEL | GEROOKTE EENDENBORST⁶
DUCK RILLETTE / PLUMS / DUCK LIVER / SMOKED ALMONDS / SMOKED DUCK BREAST⁶

BOSUI | FLENSJE | OESTERZWAMMEN | YUZU | GEFERMENTEERDE ASPERGE
SPRING ONION / OYSTER MUSHROOMS / YUZU / FERMENTED ASPARAGUS

CHEF'S SPECIAL: GAMBERO ROSSO / IBERICO BUIKSPEK / RODE VERMOUTH / ANSJOVIS / TOMAAT €30)
CHEF'S SPECIAL: GAMBERO ROSSO / IBERICO PORK BELLY / RED VERMOUTH / ANCHOVIES / TOMATO
(€30)

PLADIJS | INKTVIS | PAKSOI | SEREH | THAISE VINAIGRETTE | THAISE BASILICUM
PLAICE / SQUID / BOK CHOY / SEREH / THAI VINAIGRETTE / THAI BASIL

KONIJN | RUGFILET | ABRIKOOS | MAIS | PREI | GEZOUTEN CITROEN
RABBIT / FILLET / APRICOT / CORN / LEEKS / SALTED LEMON
POULET JAUNE ALS ALTERNATIEF VOOR HET KONIJN

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

MATCHA | MASCARPONE | CITRUS | GEMBER | PISTACHE
MATCHA / MASCARPONE / CITRUS / GINGER / PISTACHIO

DOBBEL GOOD ALL-IN 225,5

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

6 GANGEN MENU – 99,5 | +WINE 165,5 | +JUICE 156,5 | ALL-IN 184

5 GANGEN MENU – 79,5 | +WINE 134,5 | +JUICE 127 | ALL-IN 157,5

ZONDER EENDEN RILLETTE -WITHOUT DUCK RILETTE

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

R E S T A U R A N T
LE BON VIVANT

MENU DOBBEL GOOD VÉGÉTARIEN

AVOCADO | DASHI | WATERKERS | GROENE RADJIS
AVOCADO / DASHI / CRESSON / GREEN RADISHAFFIR LIME

BOSPEEN | 5 SPICE | PRUIM | GEROOKTE AMANDEL⁶
CARROT / 5 SPICE / PLUMS / SMOKED ALMONDS⁶

BOSUI | FLENSJE | OESTERZWAMMEN | YUZU | GEFERMENTEERDE ASPERGE
SPRING ONION / OYSTER MUSHROOMS / YUZU / FERMENTED ASPARAGUS

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

BROCCOLI | BIMI | PAKSOI | SEREH | THAISE BASILICUM
BROCCOLI / BIMI / BOK CHOY / SEREG / THAI BASIL

MAIS | POLENTA | MINI MAIS | PREI | FREGOLA | GEZOUTEN CITROEN
SWEETCORN / POLENTA / BABY CORN / LEEK / FREGOLA / SALTED LEMON

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

MATCHA | MASCARPONE | CITRUS | GEMBER | PISTACHE
MATCHA / MASCARPONE / CITRUS / GINGER / PISTACHIO

DOBBEL GOOD ALL-IN 225,5

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

6 GANGEN MENU – 99,5 | +WINE 165,5 | +JUICE 156,5 | ALL-IN 184

5 GANGEN MENU – 79,5 | +WINE 134,5 | +JUICE 127 | ALL-IN 157,5

ZONDER BOSPEEN -WITHOUT CARROT

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

PALING | IN 'T GROEN | GEROOKT | ZURING | DILLE 28
EEL / HERB SAUCE / SMOKED / SORREL / DILLE

EENDEN RILLETTE | PRUIM | EENDENLEVER | GEROOKTE AMANDEL | GEROOKTE EENDENBORST 30
DUCK RILLETTE / PLUMS / DUCK LIVER / SMOKED ALMONDS / SMOKED DUCK BREAST

BOSUI | FLENSJE | OESTERZWAMMEN | YUZU | GEFERMENTEERDE ASPERGE 24
SPRING ONION / OYSTER MUSHROOMS / YUZU / FERMENTED ASPARAGUS

CHEF'S SPECIAL: GAMBERO ROSSO / IBERICO BUIKSPEK / RODE VERMOUTH / ANSJOVIS / TOMAAT 40
CHEF'S SPECIAL: GAMBERO ROSSO / IBERICO PORK BELLY / RED VERMOUTH / ANCHOVIES / TOMATO

HOOFDGERECHTEN - MAINS

PLADIJS | INKTVIS | PAKSOI | SEREH | THAISE VINAIGRETTE | THAISE BASILICUM 48
PLAICE / SQUID / BOK CHOY / SEREH / THAI VINAIGRETTE / THAI BASIL

KONIJN | RUGFILET | ABRIKOOS | MAIS | PREI | GEZOUTEN CITROEN 42
RABBIT / FILLET / APRICOT / CORN / LEEKS / SALTED LEMON

POULET JAUNE | FILET | ABRIKOOS | MAIS | PREI | GEZOUTEN CITROEN 42
POULET JAUNE / FILLET / APRICOT / CORN / LEEKS / SALTED LEMON

MAIS | POLENTA | MINI MAIS | PREI | FREGOLA | GEZOUTEN CITROEN 38
SWEETCORN / POLENTA / BABY CORN / LEEK / FREGOLA / SALTED LEMON

NAGERECHTEN – DESSERTS

MATCHA | MASCARPONE | CITRUS | GEMBER | PISTACHE 20
MATCHA / MASCARPONE / CITRUS / GINGER / PISTACHIO

KAZEN | NOTEN EN FRUITBROOD | CONFITUREN 25
CHEESES / BREAD WITH NUTS AND DRIED FRUITS / MARMELADE