

- **SKB** •
- snijboon • komkommer • bleekselderij
- **Rode biet** •
- kersenbloesem
- **Koolrabi** •
- smokey mayonaise
- **Kruidencake** •
- lavas
- **Kastanjechampignon** •
- bladerdeeg
- **Voerense waterzooi** •
- **Forel tartaar** •
- appel • vinaigrette met oude geuze •
- toast forel
- **Zeeduivel van de Green Egg** •
- witte asperge • jonge spinazie •
- jus van mosselen
- **Krokante lamsnek** •
- tuinboon • cassis • erwtten crème
- **West-Vlaams roodbont** •
- aardappel marbré • bearnaise •
- grillsla
- **Aardbeien** •
- laurier • vijg • yoghurt

Smaken van de Bies

€ 115,-

Imperial Heritage kaviaar

blinis & crème fraîche

(om mee te starten)

€ 70,- (30 GR)

€ 130,- (2 X 30 GR)

Kaasselectie

Freddy 'Fromage'

€ 20,- (KAAS & DESSERT)

OF

€ 12,50 (KAAS ZONDER DESSERT)

Wijnselectie

4 wijnen

€ 60,-

Wijnselectie 'de Bies'

4 wijnen

€ 80,-

Menu's worden per tafel geserveerd.

Elke wijziging binnen het menu kan resulteren in een prijsstijging.

Wij werken uitsluitend met verse producten en zijn daarom afhankelijk van de dagelijkse marktaanvoer.

Bent u allergisch aan allergenen, meld het uw gastheer of gastvrouw.