

Brighton
RESTAURANT

Voorgerechten

Terrine van foie gras met Beaufort en basilicum
Chutney peer basilicum & safran

EUR 32



Gebakken inktvis in een kastanjekorst
Lichte mousse van aardpeer, gekonfijte paprika

EUR 23



Krokante varkenspoot en zwezerik
Mayonaisse met truffel

EUR 26



Velouté van knolselder en pastinaak
Girolles en olie van gegrilde noten

EUR 19

Vraag onze Maître d'hôtel naar de ingrediënten van onze gerechten indien u
allergisch bent voor bepaalde producten.
De samenstelling van de gerechten kan variëren.

Hoofdgerechten
Vleesgerechten

Kalfsfilet met spek « Stagionato »
Risotto van pastinaak met truffelroom

EUR 34



Gekonfijte rundswang « Parmetier »
In zijn Bordelaise

EUR 32



Gebakken konijnenfilet met witte wijn
Feuilleté met eekhoorntjesbrood uit Bordeaux

EUR 29



Gebakken filet van duif en foie gras
Geplette peterseliewortel, reductie van zijn jus met koffie

EUR 38

Brighton
RESTAURANT

**Hoofdgerechten
Visgerechten**

Compositie « Lasagne » met baby kreeft & King Crab
Schuim van zijn schelpenjus

EUR 35



Gekonfijte kabeljauw met zwarte look en olijfolie
Aardappelnootjes en Granny Smith

EUR 30



Zeeduivel en paling, licht gerookt
Romige bouillon van platte peterselie

EUR 32



Tarbotmoot « Rood label », gebakken op de graat
Romige schorseneren en warmoes

EUR 38

Vraag onze Maître d'hôtel naar de ingrediënten van onze gerechten indien u
allergisch bent voor bepaalde producten.
De samenstelling van de gerechten kan variëren.

Brighton
RESTAURANT

Desserten

Kaasplank

EUR 15



Cheesecake van kruidige mango

EUR 15



Meringue taart met kalamansi en basilicum

EUR 15



Paris brest, de klassieker

EUR 15



Samenspel chocolade vanille

EUR 15

Vraag onze Maître d'hôtel naar de ingrediënten van onze gerechten indien u allergisch bent voor bepaalde producten.
De samenstelling van de gerechten kan variëren.