

Menu "FAIM FATALE"

Ijsgekoeld roerei met gerookte paling en eendenborst, sorbet van mierikswortel

 Norton 'Torrantes' 2006, Mendoza, Argentinië

Gebakken Sint-Jakobsnootjes, crème van aardpeer, morilles

 Domaine Castera 2005, Jurançon sec, Frankrijk

Jonge tarbot, gestoofde snijbonen, mousse van eikenzwam, krokantje van varkenswang

 Sirius Blanc 2006, Bordeaux, Frankrijk

Krokant gebakken kalfszwezerik, groene linzen, jus van schaaldieren

 Vinas del vero 2002, Somontano, Spanje

Filet van lam, butternut pompoen, sausje van tijm en chorizo

 Carraduenas roble 2005, Cigales, Spanje

Assortiment hoevekazen 'Michel van Tricht'

 Quinta de Saes 2005, Dao, Portugal

'Sweet Cuistot'






 Blanck peak 2004, Tamaioasa Romanesca, Roemenie

*Kaas of dessert is steeds het laatste gerecht bij elke menu.
De gerechten van het menu kunnen 'à la carte' genomen worden.*

 ALLE WIJNEN VAN HET MENU ZIJN VERKRIJGBAAR IN ONZE CUISTOT "BOUTIQUE"



CUISTOT "FAIM FATALE"

 3-gangen	39 €	inclusief wijnen	54 €
 4-gangen	45 €	inclusief wijnen	65 €
 5-gangen	55 €	inclusief wijnen	75 €
 6-gangen	65 €	inclusief wijnen	85 €
 7-gangen	75 €	inclusief wijnen	95 €







CUISTOT "LUNCH"

 "Business to business" lunch; voor- & hoofdgerecht, koffie of thee 28 €

CUISTOT "BOUTIQUE"

 Hebbedingetjes voor keuken en tafel
Wijnpakketten, exclusieve olijfolies, cadeau's en culinaire cheques

RESTAURANT "CUISTOT"

 Restaurant
 Terras
 Private Lounge op 1^{ste} verdiep t.e.m. 20 personen
 Wijndegustaties (€ 50 incl. 5-gangen degustatiemenu)
 Kookdemonstraties (€ 55 incl. 3-gangen menu all-in)
 Catering (bedrijven en particulieren)