



VOORGERECHTEN

Twintig euro

Franse oesters

Half dozijn Fine de claire oesters met sjalot, rode wijnazijn en citroen

Canadese kreeft

Gezoete tomaat, schuim van Parmezaanse kaas, kerrieolie en pompoen crème

Steak tartaar klassiek

Handgesneden rundvlees tartaar geserveerd met klassieke garnituur

Gebakken Ganzenlever

Brioche brood, gekarameliseerde appeltjes, Pedro Xeminez sherry saus

HOOFDGERECHTEN

Tweeëndertig euro

Uruguay grain fed Tournedos

Krokante aardappel spaghetti met beukenzwammen en gekonfijte Marloeskes

Clare Valley rib eye van de big green egg

Verskillende soorten wilde paddenstoelen, gefrituurd bruschetta brood en rode wijnsaus

Zeetong old school

met sla en friet

Wilde Zeebaars

Provençaalse groentes van groene asperge, courgette en gepofte tomaat

DESSERTS

Tien euro

Tiramisu uit de pan, zoveel als u wilt!

Gemberbier, abrikoos, rode biet, vlierbloesem siroop

KAAS

3 euro per stuk

Onze kazen komen van Kaasaffineurs Van Tricht uit Antwerpen. Wij hebben altijd wisselende soorten kaas op voorraad. U kunt zelf aangeven hoeveel verschillende stukjes kaas u wilt en waar u voorkeur naar uitgaat.



MENU FOOD IS ART

Modern | Internationaal | Vernieuwend | Puur Promessa

4 Gangen € 45,00

5 Gangen € 52,50

Wijnarrangementen

4 Gangen € 30

5 Gangen € 35

Er is ook een bob arrangement verkrijgbaar

Het Menu food is art wordt alleen per tafel geserveerd.

"De culinaire beloften van Promessa hebben een nieuwe impuls gekregen. Deze sfeervolle, moderne zaak biedt u een totaalbeleving: begin uw avontuur in de knappe aperitief ruimte, waar u op de rode loungebanken van een drankje kunt genieten. Vervolgens kunt u in het restaurant smullen van gerechten die eigentijds en verfijnd zijn, met hier en daar kosmopolische invloeden. Het menu Promessa is een topper!"

Michelin

Bib gourmand 2017



MENU PROMESSA € 37

Voorgerecht

Full of tomato
3 kleine gerechten van tomaat, burrata, basilicum en gemarineerd rundvlees

of

Fruits de mer "New style"
Cevichi coquille st. Jaques, mossel, sorbet van oester, nori, sephia en gepofte wilde rijst

Extra tussengerecht € 9

Zeeduivel
Gnocchi met Roquefort, krokante spekjes en verse truffel

Hoofdgerecht

Kabeljauw
Aardappel, courgette, groene asperge en knolselderij sap

of

Langzaam gegaard wild zwijn
Crème van bbq ananas, gekonfijte rode ui en wilde bos paddenstoelen

Nagerecht

Abrikoos, gemberbier en vlierbloesem

of

Plateau van nationale en internationale kazen 4 stuks