

Comfort

TAKE AWAY

By A Cook

Vrijdag 27/11 & Zaterdag 28/11

Snacks:

Gedroogde entrecote By Ma! €18 / 80 g

Zeeuwse platte oesters *****
Dashi & citrus €4/stuk

Vers gebakken blinis met 'Royal Berlin Caviar' €58
30 gr oscietra kaviaar – zure room

Vers gebakken blinis met 'Royal Berlin Caviar' €90
50 gr oscietra kaviaar – zure room

Voorgerecht:

Risotto - aardpeer & chanterelle (vegi) €18
parmigiano reggiano

Risotto - aardpeer & chanterelle (vegi) €39
parmigiano reggiano

WITTE TRUFFEL ALBA 'tuber magnatum pico'

Hoofdgerecht:

Stoofpotje van hertenkalf €21
cox appel / veenbes – verse kroketjes (NOG TE FRITUREN)

Gegrilde Wilde Tarbot €30
gestoofde prei / puree / dashi-beurreblanc

Dessert:

Perentaarje €7
bladerdeeg – pecannoot – caramel creme

Say Cheese !!
Selectie van kaas by A Cook €12

Wijn:
Champagne – Clos de la Chapelle Mil 2009 €35

Wit --- Dom. Jules Desjourney Macon-Verzé 2016 €26

Wit --- Dom Pierre-Girardin
Meursault les Grand Charrons 2016 €65

Rood --- Les Fiefs de lagrange 2012 €36
Saint-Julien AOC

Bestellen

Afhalen op vrijdag 16u-18u Zaterdag 12u – 14u
Stuur je bestelling door naar bestelling@acook.be voor woensdag 20u
Ophalen: Atelier A Cook, Zandstraat 17, 3140 Keerbergen
Betaling: Payconiq of Cash