

MONROE

VINTAGE LIFESTYLE
BRUNCH





APERERO

Piper-Heidsieck Essentiel Champagne x Amuse Buffet

Brioche Steak tartaar “Monroe”

x

Imperial Heritage Kaviaar

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood aangemaakt met beurre noisette, sumac, dragonmayo en afgewerkt met de Monroe-Tresor blend van Imperial Heritage Kaviaar.

Mini Comté kaaskroket

Onze huisgemaakte kaaskroket deluxe, peterselie, tuinkers, citroen.

Tataki van Saku-tonijn

Kortgebakken tonijn met spicy sesame-furikake, een ijskoude vinaigrette van dashi en citroengras, zoetzure salade van radijs, komkommer, koolrabi.

BRUNCH A TABLE

Piper-Heidsieck Essentiel Blanc des Blancs X Oysters

Le Champagne Royal

Koud geserveerde Zeeuwse creuse “Oesterij special” nr. 3, granité van Piper-Heidsieck Essentiel, kruidenolie, shiso, gel van Yuzu.

VOORGERECHTEN OM TE DELEN

Piper-Heidsieck Essentiel by Taste!

Brioche Zalm

Brioche van koud gerookte zalm “gravad lax”stijl

Aubergine

Mediterrane aubergine,
spread van hummus & butternutpompoe,
gerookte paprika olie

Coquille

Mi-cuit van coquille, antiboise, jus van saffraan

Lotte

krokant gebakken wang van lotte,
beurre blanc au champagne, aubergine kaviaar

HOOFDGERECHT

Piper-Heidsieck Vintage 2012

Pintade x Truffe

Zacht gegaarde parelhoenfilet, herfsttruffel,
gebakken boschampionns, jus van eekhoorntjesbrood,
getruffeerde Robuchon puree.

DESSERT X BAR BUFFET

Piper-Heidsieck Cuvée Sublime

- Dessert buffet “Classique”
- Dame Blanche et Le Chef
- Chocolate Mousse Monroe
- Panna Cotta, compote van mandarijn, champagne & yuzu
- Tarte tatin