

SMAAKMEESTERS DELUXE

7-27 APRIL 2025

Gastronomisch genieten
tegen een scherpe prijs!

3-gangenmenu voor € 60 p.p.
inclusief aperitief en amuse

Reserveer via
www.bistromonroe.be met vermelding
'Smaakmeesters Deluxe Menu 2025'

MONROE

SMAAKMEESTERS DELUXE

APERITIEF

Ōba

Deze verfijnde cocktail met Japanse elegantie is samengesteld uit Roku Gin Sakura Bloom Edition, groene shiso, yuzu sake en verse limoen.

Een symfonie van smaken, waarbij elegantie en frisheid elkaar perfect vinden.

AMUSE

Sakura Oester

Fris geserveerde Zeeuwse creuses “Oesterij special”nr. 3,

Geparfumeerd met Roku Sakura Bloom gin,
granité van litchi, getoaste sesam,
basilicumolie en citroenzest.

VOORGERECHT

Cappelletti pasta

Cacio e Pepe, karnemelk en groene kruiden dressing

of

Frisse bereiding van **zuiderse tonijn tartaar**
sjalot, bieslook, basilicum-sesam vinaigrette,
schuim van tomaten en Italiaanse “pane carasau” flatbread

HOOFDGERECHT

Gebakken Belgische runder bavette

crème van jonge wortel, akkerpaddenstoel,
tuinbonen en Merlot jus

of

Op de plancha gebakken zeebaars

gekonfijte gebrande jonge prei,
gekarameliseerde uien compote, frisse sauce vierge.

DESSERT

Tartelette van rabarber

Krokant zanddeeg, crème patissier
met vanille uit Madagaskar, compote van verse rabarber.

MONROE

SMAAKMEESTERS DELUXE IS POWERED BY



MONROE