



The
ABYSS
RESTAURANT



The
ABYSS
RESTAURANT

Noix de Saint-Jacques, ravioles aux champignons des bois et crème de poularde à la truffe
Sint-jakobsschelpen, ravioli met wilde paddenstoelen en hoevekiproom met truffel
Scallops, wild mushroom ravioli and free-range chicken cream with truffle

ou / of / or

Tartare de bœuf à l'italienne, tomate séchée, pesto, olives noires et glace au parmesan
Rundstartaar op Italiaanse wijze, zongedroogde tomaat, pesto, zwarte olijf en parmezaan-ijs
Italian-style beef tartare, sundried tomato, pesto, black olive and parmesan ice cream

ou / of / or



Ravioles aux champignons des bois, crème à la truffe
Ravioli met wilde paddenstoelen en truffelroom
Wild mushroom ravioli with truffle cream

Suprême de poulet jaune fermier aux écrevisses et estragon, purée de panais, polenta et tombée d'épinards à l'ail
Supreme van gele scharrelkip met rivierkreeftjes en dragon, pastinaakpuree, polenta en spinazie gestoofd met knoflook
Free-range yellow chicken supreme with crayfish and tarragon, parsnip purée, polenta and garlic-sautéed spinach

ou / of / or

Filet de dorade zéphyr aux herbes scandinaves, purée de céleri rave, croustillant de légumes, panais et carottes glacées
Doradefilet met Scandinavische kruiden, knolselderijpuree, krokante groenten, geglazuurde pastinaak en wortel

Zephyr sea bream fillet with Scandinavian herbs, celeriac purée, crispy vegetables, glazed parsnips and carrots



ou / of / or

L'assiette de légumes du potager
Groentenbord uit de moestuin
Vegetable plate from the kitchen garden

Entremet mandarine et spéculoos, sorbet au vin chaud
Mandarijn-speculoos entremet, glühwijnsorbet
Mandarin and speculoos entremet, mulled wine sorbet

ou / of / or

L'entremet aux inspirations du Japon, yuzu et matcha
Entremet met Japanse inspiratie, yuzu en matcha
Japanese-inspired entremet with yuzu and matcha

