

Menu Pop-up Sûr l'eau

by Túbo Logier,

een zesentwintigjarige Belgische chef-kok die werd geboren in Vietnam. Hij begon zijn culinaire reis in België bij de Wulf en Chamber Séparée. Vervolgens verraste hij gasten met zijn verfijnde smaken in toprestaurants in Parijs, Londen en Amsterdam. Voordat hij zijn reis voortzet naar nieuwe pop-ups in vele mooie steden over de hele wereld, zal Tubo de keuken van Marie sieren met zijn pure en eerlijke kookkunsten en een knipoog naar Aziatische culinaire technieken.

Snacks

Kippenvleugel gevuld met gerst en daslook	€ 10,-
Rauwe amandes met onrijpe aardbei vinaigrette	€ 10,-
Wulk gegrild en gedipt in een emulsie	€ 10,-
Rauwe hollandse garnaal met umeboshi	€ 14,-
Sashimi van sardine	€ 10,-
Crudités met kastanje miso	€ 8,-
Noordzeebord (dagvangst van vis en schelpdieren)	€ 25,-

Voorgerechten

Tartaar van gerookte forel, gefermenteerde tomaat, gegrilde witte asperge en lieve-vrouwe bedstro	€ 19,-
Koolrabi gevuld met een boudin van kip en Noordzeekrab Rabarber Velouté van krab	€ 19,-
Snijbiet gevuld met mousse van walnoot karnemelksaus (met daslook olie) en munt	€ 18,-

Hoofdgerechten

Duif, witte biet, bijenpollen saus op basis van zuurkoolsap	€ 28,-
Zeebaars/zeeduivel, sake kasu , witte druif en aubergine	€ 28,-
Maitake, brandnetel, zeesla en spinazie	€ 28,-

Desserts

Punch Romaine berenklauw en verbande citrus	€ 10,-
Aardbei met ijs van Oost Indische kers	€ 10,-
Aardappel en Kombu	€ 10,-

Menu Pop-up Sûr l'eau

by Túbo Logier, a 26-year-old Belgian chef who was born in Vietnam. He started his culinary journey in Belgium at the Wulf and Chamber Séparée. He then went on to surprise guests with his refined flavours in top rated restaurants in Paris, London, and Amsterdam. Before moving on to new pop ups in many beautiful cities around the world, Tubo will adorn the kitchen of Marie with his pure and honest cooking and a nod to Asian culinary techniques.

Snacks

Chicken wing filled with barley and wild garlic	€ 10,-
Raw almonds with unripe strawberry vinaigrette	€ 10,-
Whelk grilled and dipped in an emulsion	€ 10,-
Raw Dutch shrimp with umeboshi	€ 14,-
Sardine sashimi	€ 10,-
Crudités with chestnut miso	€ 8,-
North Sea plate (day catch of fish and shellfish)	€ 25,-

Appetizers

Smoked trout tartare, fermented tomato, grilled white asparagus and woodruff	€ 19,-
Kohlrabi filled with a chicken boudin and North Sea crab Rhubarb Velouté of crab	€ 19,-
Swiss chard filled with mousse of walnut buttermilk sauce (with wild garlic oil) and mint	€ 18,-

Main dishes

Pigeon, white beet, bee pollen sauce based on sauerkraut juice	€ 28,-
Sea bass / monkfish, sake kasu, white grape and aubergine	€ 28,-
Maitake, nettle, sea lettuce and spinach	€ 28,-

Desserts

Punch Romaine hogweed and burnt citrus	€ 10,-
Strawberry with nasturtium	€ 10,-
Potato and Kombu	€ 10,-