



HERFST 2024  
22.12.44 EQUINOX

Het klinkt bijna als een psalm, maar natuurlijk is het simpelweg de exacte tijd waarop de astronomische herfst is in gezet. Met de zon loodrecht op de evenaar markeert het duidelijk de verandering van het seizoen.

De mooie zomer achter ons, en de herfst is al direct in actie gekomen. Het fascineert ons dat die connectie al snel, zo duidelijk voelbaar is in onze omgeving. De rijkdom van die seizoen verandering is voor ons als Chefs echt een ware traktatie en uitdaging.

De laatste tomaten hangen nog, de sterkere kruiden geuren en ondertussen zie je na een regenbui al direct de paddenstoelen opkomen. De herkenbare pompoensoorten stapelen zich op ieder erf op. De vijgen zijn super rijp en soms hangen soms 'ongeplukt' wegwijnend aan een boom.

De geur van de herfst is duidelijk herkenbaar en als ik in de vroege morgen op de fiets zit voel ik het ook aan de atmosfeer.

Dit zet mijn "Chefs hart" onbewust, meteen aan het werk. Pompoenen, fruit uit Bunnik en omgeving, kardoer, artisjokken, zeeschelpen. Ree, wildzwijn en wilde eend. Wat ga ik kiezen? Ik voel me bijna schuldig naar de laatste zomerse ingrediënten. Maar die hebben we nodig in de winter en worden zorgvuldig geweekt of op een ander manier geconserveerd.

Bij het mooie "Grand Restaurant" in de historische refter, hoort een keuken die in zekere zin uitbundig is maar ook sober. Een keuken die herkenbaar is omdat de producten hun waarde behouden maar tegelijkertijd ook innovatie doormaken. De herfst is één van de voorbeelden waar de creativiteit en fijngevoeligheid van een Chef tot uiting kan komen.

Als je kookt met je hart heb je geen kalender nodig, maar een fijngevoelige kijk op het aanbod van moeder natuur. Zij zorgt wel dat het er allemaal is, soms in grote getalen en soms minder.

De Equinox laat ons in wat dat betreft nooit in de steek en zorgt ook op miljoenen kilometers afstand voor diversiteit en spanning op ons bord voor omnivoor of zonder vis of vlees.

Ik presenteer u hierbij de 'herfstkaart' van 2024.

Geniet van deze mooie tijd van het jaar, namens de hele brigade wens ik u heel veel genoegen.

**Leon Mazairac & Jent van Cappelle**

## COLLECTIE OMNIVOOR

### GUSTATIO

Zeebrasem "crisp", wier & pasilla  
Toast cannibale, paard, kaviaar & brioche  
Krokante aardpeer, garnaaltjes & dille  
Boeket najaar 2024 © Signatuur Leon Mazairac

### MENSAE PRIMAE

Sint-Jacobsschelp & knolselderij  
Mosseltjes & vinaigrette met daslookkappers

#### Brussels grondwitloof ★

Vette jus®, zolderspek & l'Étivaz Alpage

#### Intermezzo

Oester & plankton  
& Shochu

#### Pompoen

Gelakte paling "Kabayaki"  
Ravioli, velouté & crumble

#### Ree & artisjok

Gegrild & gekonfijt  
Mousseline & bittere slasoorten

### MENSAE SECONDAE

#### Kaaswagen ★★

Met 5 geselecteerde kazen

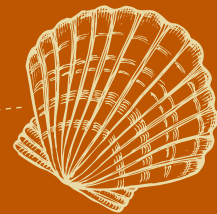
#### Appel

Hazelnoot & Elixir d'Anvers

4-gangen (zonder ★ & ★★)

5-gangen (zonder ★★)

6-gangen



HERFST 2024  
22.12.44 EQUINOX

## COLLECTIE VIS NOCH VLEES

### GUSTATIO

Peterseliewortel & kamille "crisp", wier & pasilla  
Marigold eitje, truffel & crème fraîche  
Krokante aardpeer, pickles & dille  
Boeket najaar 2024 © Signatuur Leon Mazairac

### MENSAE PRIMAE

#### Knolselderij & ajoblanco

Ingelegde witte aardbeien, rode kool & verjus

#### Brussels grondwitloof ★

Vette jus® & l'Étivaz Alpage

#### Intermezzo

Beignets van wilde venkel & wier  
& Mastiha "fresh"

#### Pompoen

Ravioli met truffel, velouté & crumble

#### Artisjok & eekhoortjesbrood

Gekonfijt en gerookt  
Mousseline & bittere slasoorten

### MENSAE SECONDAE

#### Kaaswagen ★★

Met 5 geselecteerde kazen

#### Appel

Hazelnoot & Elixir d'Anvers

4-gangen (zonder ★ & ★★)

5-gangen (zonder ★★)

6-gangen



HERFST 2024  
22.12.44 EQUINOX

## A LA CARTE

### VOORGERECHTEN

- Sint-Jacobsschelp & knolselderij 45  
Mosseltjes & vinaigrette met daslookkappers
- Knolselderij & ajoblanco 40  
Ingelegde witte aardbeien,  
rode kool & verjus
- Belgische steur & oester 55  
Platte kaas & Royal  
Belgian Caviar (15 gram)
- Rund van Meesterslager ter Weele 45  
Als tartaar met Mirasol peper & sour corn

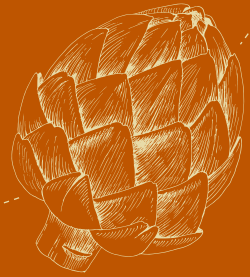
### HOOFDGERECHTEN

- Gepocheerde zeetong 55  
Grijze garnaltjes, aardappel & karnemelk  
Sauce Vin Jaune
- Artisjok & eekhoortjesbrood 50  
Gekonfijt en gerookt  
Mousseline & bittere slasoorten
- Ree & artisjok 55  
Gegrild en gekonfijt  
Sauce Albufeira & mousseline
- Europese kreeft 'en cocotte' \* 120  
Vijgenblad, bisque met anijs en vanille  
Reuzel frieten & romeinse salade met truffel

### KAAS EN/OF DESSERT

- Kaaswagen 20  
Met 5 geselecteerde kazen
- Appel 18  
Hazelnoot & Elixir d'Anvers

\* Dit gerecht is voor 2 personen en dient  
24 uur voor aanvang te worden besteld.



HERFST 2024  
22.12.44 EQUINOX