

MENU

Ons wisselend chef's menu wordt mede bepaald door
seizoensproducten.

Het menu is ook vegetarisch te bestellen
en vanzelfsprekend houden wij rekening met uw (dieet)wensen en / of
allergieën.

Lunchmenu

tot 15:00 uur

2-gangen	35,00
3-gangen	45,00
4-gangen	55,00

Gepekeld kabeljauw

coquille | kappertjes | balsamico |
hazelnoot-aardappelschuim

Gepofte pompoen

parmezaan | muffin | baharat

Zeewolf

spekbokking | andijvie | biet | beurre noisette

Rozijnen-yoghurtcake

lychee | peer | bastogne | roomijs krokante rum

*supplement kaas in plaats van zoet 3,50

Bij het aperitief

Cava	9,00
Champagne Blanc de Blancs	13,75

Oesters

geserveerd met bijpassend garnituur

per stuk	4,25
half-dozijn	25,50

Baeri kaviaar

10 gr per 2 personen

blini | crème fraîche | gerookte zalm

Pata Negra

dungesneden van het Iberico varken

11,75

Vegetarische amuse

4,75

A LA CARTE

Voorgerechten

Poulet noir

pistache | abrikoos | bataat | eendenlever 15,25

Koolrabi ceviche

aubergine | zwarte olijf | falafel | tomatenjam 14,50

Bisque van schaaldieren

en flûte | cognacroom 10,75

Soep pompoen en rode curry

en flûte | room limoenblad 9,75

Hoofdgerechten

Runderentrecote

brioche | knolselderij | boleet | jus sambai 26,75
*supplement gebakken zwezerik 7,50

Tartelette

talleggio | palmkool | romanesco | zoete ui 24,50

Salade Riche

eendenlever | coppa di Parma | gamba | truffelaardappel 29,50
*supplement salade in plaats van zeewolf 3,50

Wijntip

Wit

Michel Gassier "Nostre País", Rhône '20
Grenache Blanc & Clairette & Roussanne
bloemig | witte perzik | mineralen 45,00

Rood

Vlassides Winery, Limasol '17
Shiraz
winters | wild | kruidig 45,00

Desserts

Sgroppino

vodka | citroensorbet | Prosecco 8,50

Madeleines

vers afgebakken | 4 stuks 8,50

Diverse smaken bonbons

per stuk 1,75

Kazen

biologische kazen met bijpassende garnituur 15,75