

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.

Chef's menu

vanaf 18:00 uur

3-gangen	47,50
4-gangen	57,50
5-gangen	67,50
6-gangen	72,50

Gebrande forel

dimsum gamba | oerwortel |
vadouvan | minestrone

Bisque van schaaldieren

en flûte | cognacroom

Epoisse

parelgort | gele rozijnen |
walnoot | gerookte knolselderij

Ibericolende

gekonfijnte wang | pancetta |
hete bliksem | jus appelcider

Tijgersoes

mousse Chai thee | abrikoos | 5 spice | pandan roomijs
*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 half-dozijn	4,25 25,50
Baeri kaviaar 10 gr per 2 personen blini crème fraîche gerookte zalm	19,50 p.p.
Pata Negra dungseden van het Iberico varken	11,75
Vegetarische amuse	4,75

A LA CARTE

Voorgerechten

Poulet noir

pistache | pruimen | bataat | eendenlever 15,25

Gemarineerde gele biet

spongecake | geitenkaas | schorseneer | pompoenpit 14,50

Soep pompoen en rode curry

en flûte | room limoenblad 9,75

Hoofdgerechten

Gestreepte zeebaars

couscous | garam masala | zwarte knoflook | bleekselderij | gezouten citroen 26,75

Cannelloni eekhoorntjesbrood

gepocheerd ei | aardpeer | jam rode ui | beurre blanc 24,50

Salade gerookte burrata

gebrande sinaasappel | aceto balsamico | melous ui | amandel 25,50

Wijntip

Wit

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

Rood

Provolo "Ripasso Superiore", Valpolicella '17
Corvina & Rondinella & Molinara
kersen | bessen | balsamico 55,00

Desserts

Sgroppino

vodka | citroensorbet | Prosecco 8,50

Madeleines

vers afgebakken | 4 stuks 8,50

Diverse smaken bonbons

per stuk 2,00

Koffie compleet

2 bonbons, 1 madeleine en koffie naar keuze 9,50

Kazen

biologische kazen met bijpassende garnituur 15,75