

## MENU DU CHEF

TONIJN wasabi – avocado – nori

COQUILLE gebakken – Thom Kha Kai – pompoen \*

*Supplement kaviaar 10 gram +€20*

SNOEKBAARS varkensnek – knolselderij – gerookte beurre blanc \*\*

KWARTEL crepinette – aardpeer – truffel \*

KALF sukade – wang – cepes – unaki

FOIE GRAS koffie – cranberry – rode biet \*\*

MILLEFEUILLE banaan – pistache – chocolade

**7 gangen 79,50**

5 gangen zonder \* 59,50

3 gangen zonder \* en \*\* 39,50

*assortiment kazen in plaats van dessert +5*

***Menu uitsluitend per tafel te bestellen***

*Voor wisselingen in het menu kan een supplement gerekend worden*

# A-LA-CARTE

## Vooraf

OESTERS 3

CHARCUTERIE 15

KAVIAAR – SELDERIJ – OESTER 35

## Voor- en tussengerechten

TONIJN wasabi – avocado – nori 16

COQUILLE gebakken – Thom Kha Kai – pompoen 20  
*Supplement kaviaar 10 gram +€20*

KWARTEL crepinette – aardpeer – truffel 18

TARTE TATIN witlof – schorseneer – walnoot 14

## Hoofdgerechten

WORTELS ijspegel – linzen – hoi sin 25

SNOEKBAARS varkensnek – knolselderij – gerookte beurre blanc 29

PATRIJS crepinette – zuurkool – sherry jus 32

HERT rugfilet en stoof – koolrabi – Gin-rodewijn saus 36

## Desserts

MILLEFEUILLE banaan – pistache – chocolade 10

CHOCOLADE bombe – Original Beans – rice crispies 10

FOIE GRAS koffie – cranberry – rode biet 14

KAZEN stroop – venkel en krentenbrood 15

## **MENU VÉGÉTARIEN**

**RODE BIET** kardamon – geiten feta – truffel espuma

**GYOZA** tofu – Tom Kha Kai – komkommer \*

**ZUURKOOL** knolselderij – gerookte beurre blanc – ster anijs \*\*

**TARTE TATIN** witlof – schorseneer – walnoot \*

**WORTELS** ijspegel – linzen – hoi sin

**LA TUR** pinda – olijfolie – rozemarijn \*\*

**MILLEFEUILLE** banaan – pistache – chocolade

**7 gangen 79,50**

5 gangen zonder \* 59,50

3 gangen zonder \* en \*\* 39,50

*assortiment kazen in plaats van dessert +5*