

MENU DU CHEF

MAKREEL gerookt – tigermilk – savora

KALFSLENDE dashi – ansjovis – koriander

SNOEKBAARS schorseneer – aardpeer – beurre blanc

Supplement kaviaar 10 gram +€20

VARKENSWANG zwarte bonen – tomaat – avocado

BAVETTE biet – pastinaak – rode wijnsaus

FOIE GRAS koffie – rode biet – cranberry

ANANAS caipirinha – limoen – munt

7 gangen 79,50

6 gangen zonder Varkenswang 69,50

5 gangen zonder Snoekbaars en Varkenswang 59,50

4 gangen zonder Kalfslende, Snoekbaars en Varkenswang 49,50

3 gangen zonder Kalfslende, Snoekbaars, Varkenswang en Foie Gras 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

MAKREEL gerookt – tigermilk – savora 16

KALFSLENDE dashi – ansjovis – koriander 16

RODE BIET kardamon – feta – kamut 14

TARTE TATIN witlof – schorseneer – aardpeer 14

HOOFDGERECHTEN

KOOLRAAP prei – sherry-mosterdsaus 22

SNOEKBAARS schorseneer – aardpeer – beurre blanc 17/27

LAM nek – zwezerik – tarte tatin – eigen jus 32

KONIJN en croute – foie gras – salie – jus 36

DESSERTS

ANANAS caipirinha – limoen – munt 10

CHEESECAKE bloedsinaasappel – basilicum – bastogne 10

FOIE GRAS koffie – rode biet – cranberry 14

KAZEN venkel brood – stroop 15

MENU VÉGÉTARIEN

RODE BIET kardamon – feta – kamut

DASHI noodle – harissa – edamame

TARTE TATIN witlof – schorseneer – aardpeer

AVOCADO gegrild – coleslaw – zwarte bonen

KOOLRAAP prei – sherry–mosterdsaus

PIERRE ROBERT pinda – olijfolie – rozemarijn

ANANAS caipirinha – limoen – munt

7 gangen 79,50

6 gangen zonder Avocado 69,50

5 gangen zonder Tarte Tatin en Avocado 59,50

4 gangen zonder Dashi, Tarte Tatin en Avocado 49,50

3 gangen zonder Dashi, Tarte Tatin, Avocado en Pierre Robert 39,50

assortiment kazen in plaats van dessert +5