

MENU DU CHEF

ZALM tataki – tigermilk – green curry

AARDPEER brandade – paling – vichysoisse **

Supplement kaviaar 10 gram +€20

SKREI miso saus – paksoi – pinda crumble *

OSSENSTAART kalfzwezerik – shi i take – dashi *

RUND sukade – sjalot – rode kool – pastinaak

FOIE GRAS koffie – cranberry – rode biet **

CAIPIRINHA ananas – limoen – munt

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

ZALM tataki – tigermilk – green curry 16

AARDPEER brandade – paling – vichysoisse 16

Supplement kaviaar 10 gram +€20

OSSENSTAART kalfzwezerik – shi i take – dashi 18

TARTE TATIN witlof – schorseneer – walnoot 14

Hoofdgerechten

RODE KOOL pastinaak – appel – hoi sin 25

SKREI miso saus – paksoi – pinda crumble 29

HERT rugfilet en stoof – knolselder – Gin-rodewijn saus 32

GRAANGEVOERD RUND picanha – short rib – rode kool – hoi sin saus 36

Desserts

CAIPIRINHA ananas – limoen – munt 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 **

PAKSOI miso saus – bimi – lavas olie *

TARTE TATIN witlof – schorseneer – walnoot *

RODE KOOL pastinaak – appel – hoi sin

LA TUR pinda – olijfolie – rozemarijn **

CAIPIRINHA ananas – limoen – munt

7 gangen 79,50

5 gangen zonder * 59,50

3 gangen zonder * en ** 39,50

assortiment kazen in plaats van dessert +5