

Chef's Menu

Vier, vijf of zes gangen 59/69/79
 Met bijpassende dranken 39/49/59

| | |
|-------------|---|
| Voor | Hamachi 15 Aguachile, gember, meloen, crème crue |
| | Rösti 16.5 Zeeuwse mossel, Nduja, tarama, shisho |
| Tussen | Pommes Anna 16.5 Paddestoelen ragout, gezouten eierdooier, waterkers |
| | Langoustine 18.5 Wortel, vadouvan, kokos, krokante kippenhuid |
| Hoofd | Lamsfilet 28.5 Loempia van lam, witte asperge, doperwt, munt, daslook |
| | Zeeduivel 26.5 Tuinbonen, witte bonen, gerookt zolderspek, lamsoor, daslook |
| | Soufflé van Comté 24.5 Morilles, groene asperge, prei pickle |
| | <i>Benieuwd naar onze specials? Vraag ernaar bij ons personeel</i> |
| Klassiekers | Steak 'Rossini' 27.5 steak tartaar, brioche, shiitake, ganzenlever, madeira jus, verse truffel |
| | BBQ Cote de boeuf 89 600 gr, bearnaise, frites, salade |
| Sides | Gebakken krieltjes, ozemarijn, zeezout 8 |
| | Spruitjes, spekjes, chimmichurri 6 |
| | Franse frites, mayonaise 6 |
| | Little gem 6 Ceasar dressing, bieslookcreme, gepofte boekweit |
| Na | Rijstepap 11.5 sorbet van cassis en rode shiso, rabarber |
| | Crème Brûlée 10.5 Tonkabonen |
| | Soes 14.5 Roomijs van gepofte rijst, saus van praline, witte chocolade, miso |
| | Kazen (3/4) 12/15 Chutney, crackers |
| | Madeleine p/s 2 Witte chocolade saus |

Voor groepen boven de zes personen
 serveren wij het chef's menu

Dietary wishes and/or allergies?
 Please let us know!

Pin Only