

Oester van het Seizoen Naturel	per stuk	5.75
Oester van het Seizoen Bereiding	per stuk	6.75
Bellota-ham (80 gram)		27.50

POMPOEN

burrata, bospeen, ras el hanout, dukkah

COQUILLE

kimchi, rettich, avocado, ume

TARBOT

knolselderij, groene asperge, beurre blanc van Vin Jaune

PATRIJS

witlof, ham, Comté, appel, sjalot, salmis-saus

HERT 'ROSSINI'

paddenstoelen, rode biet, eendenlever, brioche, Madeirasaus

KAASASSORTIMENT

van het Kaasatelier

of

PEER

honing, passievrucht, karamel

5-Gangenmenu – € 90,-

Pompoen, Coquille, Patrijs, Hert 'Rossini', Kaas of Dessert

6-Gangenmenu – € 107,-

Pompoen, Coquille, Tarbot, Patrijs, Hert 'Rossini', Kaas of Dessert

Kaasassortiment als extra gang: + € 17,50

Wijnarrangement

Geniet van een passend wijnarrangement voor €10 per glas.

Alcoholvrij arrangement

Ook bieden we een alcoholvrij arrangement aan voor €10 per glas.

Al onze menu's zijn inclusief tafelwater

Onze gerechten kunnen sporen bevatten van allergenen die wettelijk verplicht zijn te vermelden.

BITES

OESTER VAN HET SEIZOEN NATUREL	per stuk	5.75
OESTER VAN HET SEIZOEN BEREIDING	per stuk	6.75
BELLOTA-HAM (80 GRAM) PAN CON TOMATE		27.50

VOORGERECHTEN

POMPOEN BURRATA, BOSPEEN, RAS EL HANOUT, DUKKAH	20
COQUILLE KIMCHI, RETTICH, AVOCADO, UME	35

HOOFDGERECHTEN

TARBOT KNOLSELDERIJ, GROENE ASPERGE, BEURRE BLANC VAN VIN JAUNE	45
PATRIJS WITLOF, HAM, COMTÉ, APPEL, SJALOT, SALMIS-SAUS	40
HERT 'ROSSINI' PADDENSTOELEN, RODE BIET, EENDENLEVER, BRIOCHE, MADEIRASAUS	45

NAGERECHTEN

PEER HONING, PASSIEVRUCHT, KARMEL	17.50
VANILLE HUISGEMAAKT VANILLEROOMIJS, BAILEYS, PURE CHOCOLADE, CRUNCH	17.50
KAASASSORTIMENT MET PASSENDE GARNITUUR	20

Voor gezelschappen van **vier** personen of meer werken wij uitsluitend met onze meergangenmenu's.
Onze gerechten kunnen sporen bevatten van allergenen die wettelijk verplicht zijn te vermelden.