

FRIVOLE MONDVERMAAKJES

KLEINE VOORAFJES

BOKKEPOOT VAN RODE BIET / FETA / TAGGIASCHE OLIJF
TARTELET MET RILETTE VAN GANS / SOJA / BOSUI / SESAM
AVOCADO / HARINGKAVIAAR / KOMKOMMER
CRÉME VAN TOAST / CHAMPIGNONS / BASILICUM
OESTER / AUGURKICALILLY / MOSTERDZAAD / MINERALEN

SAMENSPEL VAN SMAKEN

BOORDEVOL INSPIRATIE EN MARKTVERSE PRODUCTEN

GEMARINEERDE MAKREEL MET ASPERGES

aliskruiken / zilte groenten / soja-yuzu

“AMERICAIN” VAN BLACK ANGUS MET GEROOKTE EENDENLEVER

gefermenteerde tomaat / hangop / melouse ui

GEROOSTERDE LANGOUSTINE MET DOPERWT

munt / gepekeld framboos / affila / olijfolie “Full Moon”

ZEETONG EN MET INKTVISINKT GEGAARDE OESTER

inkvistapioca / matcha thee

2 BEREIDINGEN VAN ZUIGLAM MET PISTACHE

tuinbonen / aubergine / basilicum / bonenkruid

ZACHT GEGAARDE OSSENHAAS MET ESCARGOT

asperge / kruidenboter / eigen jus met longpepper

VACHERIN MONT D’OR

luchtige witte chocolade / mango / zwarte olijven

AARDBEI EN RABARBER

bladerdeeg / gemberbier / verveine

LUNCHMENU

Dagvers verrassingsmenu, inclusief koffie / thee en zoete lekkernijen

2 gangen € 38,50
3 gangen € 47,50

DINER

supplement assortiment kaas € 09,50

4 gangen: makreel / langoustine / ossenhaas / aardbei € 62,50
5 gangen: makreel / langoustine / zeetong / ossenhaas / aardbei € 72,50
6 gangen: makreel / langoustine / zeetong / ossenhaas / vacherin / aardbei € 80,-
7 gangen: makreel / Americain / langoustine / zeetong / ossenhaas / vacherin / aardbei € 88,-
8 gangen: makreel / Americain / langoustine / zeetong / zuiglam / ossenhaas / vacherin / aardbei € 97,50

Heeft u een allergie of een dieetwens maakt u deze dan kenbaar aan één van onze medewerk(st)ers