

Menu van de chef 19 augustus

Voorgerechten

- * Gemarineerde speenvarken lomo met buikspek, sparerib-lak, doperwtenzalf & doperwten-chorizo-cake.
- * Terrine van landhoender, gekonfijte bout en eendenlever met gegrild brioche brood, vijgencompote & rucola.
- * Cocktail van Westeros zalm met piccalilly, krokante soft shell krab en schuim van yoghurt.

Tussengerechten

- * Crème van jonge prei en mossels met ras el hanout en bosui.
- * Geroosterde coquille met gekaramelliseerde witlof, aardappel schuim en Parmezaan galette.

Hoofdgerechten

- * Gegrilde Hamachi kingfish met nori pasta, Argentijnse gamba, sojabonen, shiitake en thee van dashi.
- * Piepkuiken au vin met pommes fondant, haricot vert, bospeen, aceto ui, krokante spek en rode wijnjus.
- * Schnitzel van kalfshaas met aardappelrösti, groene asperge, Romanesco, parel ui en jus met grove mosterd.

Desserts

- * Selectie van kaassoorten van Bourgondisch Lifestyle
- * Magnum van vanille-parfait met witte chocolade, framboos, frambozengel en atsina-cress.
- * Eclair met gewekte kersen, lemon curd, hand van Boeddha, kersen granité en gezouten vanille/karamelroomijs

Losse prijzen van de gerechten

Voorgerecht € 15,50

Tussengerecht soep € 9,50

Tussengerecht coquille € 16,50

Hoofdgerecht € 26,50

Dessert € 10,50

Drie gangen Achtendertigeuro vijftig

Vier gangen Vijfenviertigeuro

Vijf gangen Eénenvijftigeuro vijftig

Zes gangen Achteenvijftigeuro

Fine Caviar & oesters

- 30 gram Gold label caviar met blinis en crème fraîche € 62,50

- Oesters; classic of gegratineerd half dozijn € 19,50

Sluit uw diner af met:

Koffie compleet € 6,50

Boterkoek - Bounty - notenslof - amandelkrul - brownie - macaron