

Menu van de Chef

Voorgerechten:

- Cannelloni van tonijn met ponzu en vongole, wasabi-mayonaise, kroepoek nero, gember, rode peper en borage cress
- Pastrami van krokant uitgebakken tamme eendenborst met hummus, krokante kikkererwten, aubergine-kaviaar, flat bread, zoetzure komkommer en koriander
- Tartaar van kalf met kreeft, kwartelei, structuren van biet, haringkaviaar en groene appel

Tussengerechten:

- Crème van bloemkool met krokante spek, rillettes van speenvarken en bloemkool fondant
- Avocado-burger met gepocheerd scharrelei, krokante sjalotten en luchtige mayonaise

Hoofdgerechten:

- Snoekbaars met een mabre van paling en nieuwe aardappel met een coulis van waterkers
- Tajine gevuld met een rouleau van parelhoen en lever, paprika-chutney, couscous met 1001-nachtkruiden, hazelnoot en gevogelte jus gearomatiseerd met mint
- Gebraden weide runderlende met bimi, bbq-knolselderij zalf, trompette de la mort, violette aardappel, snijboonspaghetti en eigen jus met kalfswang en laurier

Nagerechten:

- Kaas van Bourgondisch lifestyle met begeleidend garnituur
- Bombe blanche manger van amandel met witte chocolade stracciatella roomijs en gezouten karamel
- In Bacardi-lemon gepocheerde banaan met brownie-rotsen, cacao tuile, bananengel en kardemom-roomijs

Losse prijzen van de gerechten

Voorgerecht € 15,50

Tussengerecht soep € 9,50

Tussengerecht truffelpasta € 15,50

Hoofdgerecht € 26,50

Dessert € 10,50

Drie gangen Achtendertigeuro vijftig

Vier gangen Vijfenviertigeuro

Vijf gangen Eénenvijftigeuro vijftig

Zes gangen Achtenvijftigeuro

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