

### **Menu van de chef**

- Filet Americain op een hartige zandkoek van sojabonen en Edammerkaas, kwartelei, hummus, krokante kikkererwten , gegrilde aubergine, rucola, Shiso Purper
- Lauwwarme kalfswang met smeltende lardo di colonnata, crunch van truffelaardappel en een bitterballetje van Edammerkaas
- Gebrande en gepekeld makreelfilet met saffraan, venkel, radijs en wasabi-kroepoek

### **Tussengerechten:**

- Pompoensoep met zoetzure pompoen, gerookte yoghurt, pompoenpit en rendang
- Romige truffelspaghetti met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas
- Avocaburger met gepocheerd scharrelei, krokante sjalotten en luchtige mayonaise

### **Hoofdgerechten:**

- Gegrilde heilbot met ansjovisboter, risotto, ponzu, bundelzwam
- Geroosterde ossenhaas, wortel, sjalot, in eigen jus gegaarde aardappel, Bordelaise jus
- Gebraden speenvarken racks met loempia pulled porc, zalf van zandwortel, snijboon-spaghettini, oesterzwam, aardappelfondant en pittige jus van appel

### **Nagerechten:**

- Kaas van Bourgondisch Lifestyle met begeleidend garnituur
- Chocoladereep met karamel en pinda, gesuikerde pinda, Stracciatella-pindaroomijs
- Ananasbavarois met kokosgel, crème van cava, aalbes en Piña Colada sorbet

### **Losse prijzen van de gerechten**

*Voorgerecht € 15,50*

*Tussengerecht soep € 9,50*

*Tussengerecht € 16,50*

*Hoofdgerecht € 26,50*

*Dessert € 10,50*

*Drie gangen      Achtendertig Euro vijftig*

*Vier gangen      Vijfenvertig Euro*

*Vijf gangen      Eénenvijftig Euro vijftig*

*Zes gangen      Achtenvijftig Euro*

### **Fine caviar & oesters**

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

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

*Shut uw diner af met:*

*Koffie compleet € 6.50*