

### Menu van de chef

Cocktail van tonijntartaar met krokante oester, avocado-ijs, zoetzure radijs, ijskruid en schuim yoghurt en Kikoman

Zwart wit van coquille en olijf met gamba torpedo, radijs, kruidenolie en Borage cress

Steak tartare met wortelstructuren, krokante sjalotten, aardappelsalade, Pata Negra en bitterballetje van draadjesvlees.

### Tussengerechten

Crème van gepofte knoflook en amandel met Hollandse garnalen en zuring

Ravioli gevuld met burrata en truffel, tomatencompote, spinazie, truffelroomsaus.

### Hoofdgerechten

Gebakken zeebaars geglaceerd in rode wijnjus met asperges, nero puree, tomaat en in kruiden gebakken Argentijnse gamba's

Marokkaans gemarineerde landhoender met couscous, aubergine, porto bello, humus en gevogelte jus met za'atar

Krokant gebakken Iberisch lomo met aardappelwafel, uiencompote, gekaramelliseerde appel, wortelmousseline en een eigen jus met Rinse stroop

### Desserts

Plateau van boerenkazen

Ananas- en kokoscrumble met vanillekwark en Malibu roomijs

Chocoladetruffel met roodfruit & vanille hangop

### Losse prijzen van de gerechten

*Friet van Zuid € 4,95*

*Voorgerecht € 18,50*

*Tussengerecht soep € 12,50*

*Tussengerecht € 18,50*

*Hoofdgerecht € 28,50*

*Dessert € 12,50*

*Drie gangen Tweeënveertigeuro vijftig*

*Vier gangen Negenveertigeuro*

*Vijf gangen Zesenvijftigeuro vijftig*

*Zes gangen Tweeënzestigeuro*

### Oesters

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

*Sluit uw diner af met: Koffie compleet (5 friandises) € 7,50*