

Menu van de chef

Steak tartaar met pata negra , gepocheerd ei en Hollandaise, krokante peterselie

-Gerookte zalm met haringkaviaar, granite van crème fraise, yuzu en mierikswortel, kussentjes van komkommer met Hollandse garnalen en zoetzure radijs

-Geroosterde tonijn met zoetzure komkommer, violet aardappelsalade en soja yoghurt

Tussengerechten

-Geroosterde coquille met gekaramelliseerde witlof, aardappelschuim, Parmezaan galette en truffel.

- Avocadoburger tussen brioche, gepocheerd ei en een pittige

Hollandaise

Hoofdgerechten

-Gesmoorde schol in saus champagne met spinazie, eendenlever, aardappelpuree, doperwtenmousseline met truffel.

-Gegrilde kalfs entrecote met kruidenboter, pommes carré, snijboon, rode biet, krokante pata negra en een eigen jus

-Geroosterde zalm, fregola, gegrilde groene asperge, venkel en saus beurre blanc

Desserts

-Bombe van pure chocolademousse met een interieur van aardbei en pistache en gezouten karamel roomijs.

-Broodpudding met gepocheerde banaan en rum rozijnen ijs.

Plateau van boerenkazen

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 (half dozijn) € 19,50

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