

Menukaart

Voorgerechten

- Tonijnpizza met shii-take, wakame, limoengelei, ricottacrème en wasabimayonaise
- Steak tartare op gegrild brioche brood, Amsterdamse uitjes, smeltende lever, hazelnootkruim en rucola
- Pastrami van hertenrug met een zoetzure rode kool, schorseneren, krokante spek, groene appel, kastanjes en eendenlevercroutons

Tussengerechten

- Romige truffelpaggetti met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas
- Geroosterde coquille met gekaramelliseerde witlof, aardappelschuim en Parmezaan galette

Hoofdgerechten

- Iberico varkensrack met Champagne-zuurkool, mosterdjus, kastanje, elementen van knolselderij en aardappelröstie
- Meunière gebakken snoekbaars met saffraanmossel, preirol, rode biet, spinazie en beurre blanche
- Gekonfijte fazantenhen met topinambour, aardappelmousseline, cavello nero, trompet de la morte en gevogelte wildjus met cranberry

Desserts

- Yoghurt-cheesecake met vijgen en vanille-ijs
- Chocoladetruffel met koffie en kastanjeroomijs
- Pandan-rijstenbavaroise met gepofte quinoa, yuzu crème, mangochutney en kokosmelk-roomijs
- Plateau van boerenkazen

Indien u een allergie heeft meld het ons.

Losse prijzen van de gerechten

Friet € 4,95

Voorgerecht € 18,50

Tussengerecht € 18,50

Hoofdgerecht € 28,50

Dessert € 12,50

Drie gangen Tweeënveertigeuro vijftig

Vier gangen Negenveertigeuro

Vijf gangen Zesenvijftigeuro vijftig

Zes gangen Tweeënzestigeuro

Oesters; classic (half dozijn) € 19,50

Sluit uw diner af met:

Koffie compleet (5 friandises) € 7,50