

Chef's menu

Laat u verrassen.

3 gangen (alleen op dinsdag, woensdag en donderdag)	50
4 gangen	55
5 gangen	60
Kaas i.p.v. zoet	+8

Chef's Special

5 gangen	110
----------	-----

Ontvangst met een bubbel, bijpassende wijnen en koffie met bonbons

Begeleidende wijnen

Heel glas	7.5
Half glas	5

Voor begeleidend tafelwater (plat of bruis) berekenen wij € 2,5 pp
De menu's worden geserveerd inclusief 2 amuses en brood

Als wij rekening mogen houden met speciale dieetwensen horen wij dit graag.

À la carte

Aperitief:

Pata negra (40 gram)	10
Aardappelpoffertjes met kaviaar van zeewier	10
Oester 'Rockefeller' (spinazie, parmezaan, hollandaise; gegratineerd)	6
Oester	4

Voorgerechten:

Carpaccio van langoustine met mayonaise van gezouten citroen	20
Steak tartare met ingemaakt zuur	16
• Supplement krokant gebakken zwezerik	+6

Tussengerecht:

Bisque geserveerd met schaal en schelpdieren en saffraan	18
--	----

Hoofdgerechten:

Tournedos met truffel, paddenstoelen en brioche	38
• Rossini, met gebakken eendenlever	+6
Tarbot met beurre noisette	42

Dessert:

Wisselend dessert	12
Kaas	15
Madeleines vers uit de oven (3 stuks)	5
Huisgemaakte (mini) bonbons (3 stuks)	5