

À la carte

Aperitief

- Pata negra (40 gram) 10
- Aardappelpoffertjes met kaviaar van zeewier 10
- Oester gepocheerd in sambai azijn, met runderwang en rode ui 6
- Oester (Irish Mor) 4

Voor:

- Salade van king crab met een cremeux van gember, avocado en een vinaigrette van radijs 25
- Zacht gegaarde tonijn gecombineerd met dungseden kalfslende, krokante kappertjes en venkelsalade 20
- Supplement krokant gebakken zwezerik +8

Tussen:

- Rouleaux van kwartel geserveerd met een soep van rode curry en eendenlever, schuim van kokos en salade van paksoi 20

Hoofd:

- Entrecôte (grain-fed) geserveerd met saus van rode wijn hasselback aardappel, bospeen en salsa verde 35
- Zeeduivelstaart van de bbq geserveerd met tagliatelle, meiknol en een beurre blanc met champagne 38

Na:

- Wisselend dessert 12
- Tarte tatin van ananas met rozemarijn, zwarte peper en vanille roomijs 12
- Kaas 15
- Madeleines vers uit de oven (3 stuks) 6
- Bonbons per stuk 1.5