

Voorgerechten

Kreeftensoep met toast en rouille	16
Oesters half dozijn met citroen en frambozenvinaigrette	21
Salade van artisjok met croutons van brioche en aioli van gerookte knoflook	17
Tonijn met dressing van bloedsinaasappel, pistache en bronzen venkel	20
Ingelegde zwaardvis met rivierkreeft, groene appel en mierikswortel	18
Carpaccio van weiderund met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en kappertjes - Supplement: eendenlever	17 10
Gerookte eendenborst met mousse van eendenlever, witte port en vanille	18
Gebakken coquilles met pastinaak, chorizo en XO saus	21
Gnocchi met gestoofde kalfswang en truffelschuim	21

Tussengerechten

Krokant gebakken buikspek met gambero rosso, afgelakt met Tomasu soja	20
Geschroeide langoustines met saus van kaffir limoen	20

Hoofdgerechten

Pompoenrisotto met groene asperges, spinazie en geraspte Belper Knolle	28
Op de huid gebakken kabeljauw met kokkels en saus van schaaldieren	34
Gebakken zeeduivel met Hollandse garnaal, topinamboer en dashi beurre blanc	36
Gebakken kalfshaas met ravioli van bospaddenstoelen en Comté met jus van morilles	36
Gegrilde tournedos met jus van gerookte sjalot en Pommes Anna	38
Simmenthaler côte de boeuf met bearnaisesaus, dikke friet en little gem salade (750 gram)	80
Wisselend 3-gangenmenu	52
Wisselend 4-gangenmenu	62

Desserts

Gateau chaud met vanille-ijs	11
Mangokwarktaartje	11
Pastei met ijs van gezouten karamel en geschaafde truffel	11
Gemarineerde ananas met kokosijs en schuim van lychee	11
Kaasselectie met notenbrood en appelstroop	16
Bonbons voor bij de koffie	10

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Vraagt u om meer informatie als dit nodig is, dan kunnen wij er rekening mee houden.