

Voorgerechten

Aardappeltruffelsoep met pata negra	15
Oester "Iers" (per stuk)	5
Oester "Fines de Claires" (6 stuks)	24
Tartaar van tomaat, klassiek aangemaakt met toast van focaccia en pimentmayonaise	18
Carpaccio van weiderund met truffelmayonaise, rucola pijnboompitten, kappertjes en Parmezaanse kaas	18
- Supplement: eendenlever	10
Dungesneden picanha met aardappelkaantjes, ansjovis en chimichurri	21
Paté en croûte van wild met compote van Cevenne ui en vanille	21
Carpaccio van langoustine met rivierkreeft, kerriemayonaise en ingelegde komkommer	22
Gebakken coquilles met saus van gerookte boter	24

Tussengerechten

Rouleau van kwartel met krokant pootje, zuurkool en jus van appelstroop	20
Rigatoni carbonara met gerookte paling en vers geschaafde truffel	22

Hoofdgerechten

Bospaddenstoelen truffel risotto met schuim van cèpes	30
- Supplement: krokant gebakken zwezerik	12
Op de huid gebakken corvina met dashi beurre blanc en paksoi van de barbecue	36
Scholfilet met cantharellen, krokant spek en kalfsjus	36
Krokant gebakken buikspek met gamba's en jus van Padron peper	36
Gegrilde hertenrugfilet met jus van rode port en terrine van stoofpeer	39
Gebakken tournedos met een ravioli gevuld met paddenstoelen, Comté en saus van Marsala	39
Simmenthaler lende met bearnaise saus en little gem (500 Gram / 2 personen)	78
Wisselend 3-gangenmenu	55
Wisselend 4-gangenmenu	65

Desserts

Crème brûlée met huisgemaakt tonkabonenijs	12
Tarte tatin met vanilleslagroom en kaneelijs	12
Speculaas cheesecake	12
Pure chocolademousse met pinda's en gezouten karamel	12
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.