

Voorgerechten

Kreeftensoep met toast en rouille	16
Carpaccio van weiderund met truffelmayonaise, rucola pijnboompitten, kappertjes en Parmezaanse kaas	18
- Supplement: eendenlever	12
Burrata met groene gazpacho, pistache en avocado	18
Steak tartaar met grove mosterd, 63 graden ei en aardappelkrokant	20
Vitello tonnato met verse tonijn, appelkappertjes en zuurdesemcrouton	20
Tartelette met een salade van gerookte paling, mierikswortel en groene appel	21
In de schelp gegratineerde coquilles met spinazie, groene kruiden en oude kaas	21

Tussengerechten

In tempura gebakken courgettebloem met ricotta, pijnboompitten en yoghurt dip	20
Geschroeide langoustines met gerookte knoflookolie en antiboise	20
Pastei met ragout van zwezerik en truffel, met krokant gebakken zwezerik	22

Hoofdgerechten

Truffelpasta met bospaddenstoelen en verse zomertruffel	32
Gebraden eendenborst met jus van sinaasappel en rozemarijn	38
Zeebaars met krokant gebakken inktvisjes en beurre blanc	38
Zeeduivel met saus van roze en groene peper	38
Tournedos met Madeira saus en gepofte La Ratte aardappel	39
Wisselend 3-gangenmenu	55
Wisselend 4-gangenmenu	65

Desserts

Aardbeien met vanille-ijs en champagnesabayon	14
Panna cotta van passievrucht en witte chocolade	14
Millionaire's shortbread	14
French toast met Crème Chantilly en gebakken eendenlever	20
Kaasselectie met notenbrood en kweeperengelei (4 stuks)	14
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.