

MENU

Chef Alans aanbevelingen (voor twee personen)

6 gerechten, sommige om te delen, inclusief een selectie van charcuterie.

Brioche

Ossenworst / serranoham / avocadocrème

Onglet

Gepekeld / nori / vinaigrette van dashi

Rundersukade

Aardappel / gerookte paling / koolrabi

Varkensnek

Cannelloni / romesco / 'Ndjua / citrus

Kalfs-ribeye

Cantharel / rundermerg / dragon jus

Sugar Snaps

Sperziebonen / karnemelk / maftoul **VG**

143.00 per twee personen

*Wij informeren u graag betreffende allergenen.
Heeft u een allergie? Laat het ons weten.*



SPECIALS

Het menu is uit te breiden met
onderstaande gerechten

Jámon Iberico de Bellota (60 gram)

28.50

Terrine eendenlever

Banyuls / brioche / kweeper

37.00

Brioche

buikspek / Imperial kaviaar / langoustine / bisque

39.00

Kalfszwezerik

XO / koolrabi

38.50

Wagyu Kagoshima Ribeye A5 BMS 11/12 (60 gram)

gegrild op de Southbend grill

ui / zwarte knoflook / paddenstoelenjus

57.50

Holstein ribstuk

Madeirasaus / gebakken eendenlever (200 gram)

47.50

Perzik

Ricotta / pistache / citrus

14.50 p.p.

Chocolade

mokka-ijs / passievruucht

14.50 p.p.

4 madeleines / room

12.50

5 kazen van kaasmeester Van Tricht

18.50
