

MENU

Chef Alans aanbevelingen! *(voor twee personen)*

per 2 personen 120.00

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

➤ **Selectie van charcuterie**

➤ **Tartaar van onglet**

ingelegde radijs / béarnaise crème

➤ **Brioche met eendenlever**

paleta Iberico de Cebo

➤ **Oesterzwam**

cannellini / brickdeeg **VG**

➤ **Kalfszwezerik**

gerookte paling / miso / prei

➤ **Tournedos**

tuinbonen / madeira jus

➤ **Courgette**

feta / sjalot confit **VG**

Wij informeren u graag betreffende allergenen.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.



À LA CARTE

Jamon Iberico de Belotta (60 gr.)	21.00
50 gr. Osetra Caviar Anna Dutch crème fraîche / bieslook / blini	115.00
Tartaar van onklet ingelegde radijs / béarnaise crème	18.00
Brioche met eendenlever (2 st.) paleta Iberico di Cebo	19.50
Salade van little gem gepocheerd ei / truffel	24.00
Langoustine hollandaise / Osetra Caviar	32.00
Kalfszwezerik gerookte paling / miso / prei	34.00
Holstein ribstuk (500 - 800 gr) +/- 30 min saus van eendenlever / tuinbonen	12.50 per 100 gr.
Tournedos Rossini eendenlever / truffel / brioche / madeira jus	46.00
Aardappel crème fraîche / Osetra Caviar	29.50
Vanille ijs chocolade / room	9.00
Crème brûlée van vijgenblad vijgensorbet / sellou	9.00
5 kazen van kaasmeester Van Tricht	17.50