

# MENU

---

Chef Alans aanbevelingen! *(voor twee personen)*

143.00 per twee personen

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

## **Brioche**

Ossenworst / Serranoham / avocadocrème

## **Diamanthaas**

Chimichurri / ansjovis / paksoi

## **Rundersukade**

Aardappel / gerookte paling / koolrabi

## **Gevogelte rouleau**

Langoustine vinaigrette / Molé / Biet

## **Onglet**

Uiencrème / oesterzwam / sjalotten jus

## **Bimi**

Doperwten / daslook / vlierbloesem vinaigrette **VG**

*Wij informeren u graag betreffende allergenen.*



# SPECIALS

Het menu is uit te breiden met  
onderstaande gerechten

---

**Jámon Iberico de Bellota (60 gram)**

28.50

**Brioche / buikspek / Imperial kaviaar / langoustine / bisque**

39.00

**Kalfszwezerik / Shiitake / Cepes**

38.50

**Wagyu Kagoshima Ribeye A5 BMS 11/12 (60 gram) gegrild op de Southbend grill  
ui / zwarte knoflook / citroengras-kerriesaus**

57.50

**Holstein ribstuk / Foie Gras-saus / gebakken eendenlever (200 gram)**

47.50

---

**Aardbei / verveine / griesmeel**

14.50 p.p.

**Chocolade / mokka-ijs / passievrucht**

14.50 p.p.

**4 madeleines / room**

12.50

**5 kazen van kaasmeester Van Tricht**

18.50

---