

# MENU

---

Chef Alans aanbevelingen! *(voor twee personen)*

120.00

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

## Onglet

paprika / crème fraîche / Madame Jeannette / zalmkuit

## Brioche met eendenlever

paleta Iberico di Cebo

## Hoender

maïs / kippenjus

## Varkens en zeeduivelwang

piccalily / mouseline / beurre blanc

## Entrecote

madeira jus / knol

## Wortel

labneh / wortel jus **VG**

*Wij informeren u graag betreffende allergenen.*

*Heeft u een allergie? Laat het ons weten.*



# SPECIALS

Het menu is uit te breiden met  
onderstaande gerechten

---

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

21.00

**Kagoshima Wagyu Ribeye A4 van de Southbend Grill**

45.00 per 100 gram

**Ribstuk Holstein / eendenlever jus**

12.50 per 100 gram

**Butter-aged Tournedos Rossini (+/- 120 gr.)**

brioche / madeira jus / zwarte truffel / eendenlever

46.00

**Buikspek / kaviaar / bisque / brioche**

32.50

---

**Bokkenpoot**

sinaasappel / dulce de leche / chocolade /

vanille ijs

9.00 p.p.

**5 kazen van kaasmeester Van Tricht**

17.50

---