

MENU

Chef Alans aanbevelingen! *(voor twee personen)*

135.00 per twee personen

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

Holstein entrecôte / geplet & rauw geserveerd

knolselderij / Parmezaanse kaas

Ossenworst / guanciale

gegrilde brioche / kreeftenmayonaise

Procureur van Duroc

romesco / zwarte knoflook / amandel

Hoender

cantharel / gevogelte jus

Shortrib

meloen / groene asperge / eendenlever saus

Tomaat

witte bonen / groene gazpacho **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

Jámon Ibérico de Bellota (60 gram)

21.00

Brioche / buikspek / Imperial kaviaar / langoustine / bisque

37.50

Zure zult / eendenlever / knolselderij

22.00

Videeke / kalfszwezerik / kalfstong / eendenlever

31.50

Holstein ribstuk / madeira

17.50 per 100 gram

Kalfsentrecôte / koolrabi / verjus

38.50

Perzik

ricotta / frambozen sorbet / amandel

8.50 p.p.

4 madeleines /room

10.00

5 kazen van kaasmeester Van Tricht

17.50
