

À LA CARTE

KAVIAAR

Blik Oecietra kaviaar (Imperial Heritage, 50 gram) | blini | crème fraîche € 120,00

KOUD

Eend | aardbei | lever | chocolade | brioche € 20,50

Paling | vlierbloesem | groene kruiden | crème fraîche | haring kuit € 20,50

WARM

Zwezerik | merg | pastinaak | macadamia | koffie € 20,50

Krab | peer | Vadouvan | zeekraal | gember € 20,50

HOOFD

Duif | knolselderij | paddenstoel | cèpes € 34,00

Zeebaars | ui | paksoi | kombu | sojaboon € 34,00

Wagyu ((A5/ bms 10) | aardappel | paddenstoel | rode ui € 65,00

KAAS

Kaasselectie van onze fromager € 17,50

DESSERT

Banaan | brownie | zwarte limoen | kardemom € 16,00

Kastanje | koffie | bloedsinaasappel | pecannoot € 16,00

Lunch

3-gangen lunchmenu € 37,50

Wisselend 3-gangenmenu. Voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht of koffie.

Indien gewenst binnen één uur te serveren.

WIJNARRANGEMENT

Bij onze gerechten serveren wij begeleidende wijnen

PER GLAS € 8,00

PER 1/2 GLAS € 5,50

Heeft u een allergie of andere dieetwensen? Geef dit aan ons door. Onze chefs bereiden dagelijks verse gerechten en kunnen dus rekening houden met uw wensen.

MENU'S

Rund | oester | kodium | Hollandaise

Knolselderij | paddenstoel | cèpes | soja

*

Zwezerik | merg | macadamia | pastinaak | koffie

Heilbot | paling | Beurre Blanc | pompoen

Lam | courgette | Ras el Hanout | cous cous | rode ui

Appel Tarte Tatin | vanille | mascarpone
(boeren jongens of boeren meisjes)

Banaan | brownie | zwarte limoen | kardemon

**

4-GANGEN MENU		€ 57,50
5-GANGEN MENU	*	€ 67,50
6-GANGEN MENU	**	€ 77,50
7 VAN ALLURE	***	€ 87,50

KAAS

Extra gang	€ 17,50
Ter vervanging van zoet dessert	€ 9,50

Upgrade uw menu

U kiest zelf bij welk gerecht we dit serveren

Kaviaar Imperial Heritage	€ 15,00
Seizoens Truffel	€ 15,00
Wagyu Kagoshima A5/ bms 10	€ 40,00