

MENU

Chef Alans aanbevelingen *(voor twee personen)*

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

Secreto 07

aubergine / ansjovis / Iberico de Bellota vinaigrette

Witlof

gevogeltecrème / appel / bramen vinaigrette / amandel

Kabeljauw

Guanciale / artisjok / langoustinesaus

Sparerib

van het bot / kimchi / limoen en kokos

Onglet

wang / Balsamico / Parmezaan saus

Meiknol

Piccalilly / zoete ui / XO vinaigrette

149.50 per twee personen

*Wij informeren u graag betreffende allergenen.
Heeft u een allergie? Laat het ons weten.*



SPECIALS

Het menu is uit te breiden met
onderstaande gerechten

House of Caviar “Asetra” (30 gram)

blini / Crème fraîche

78.50

Jámon Iberico de Bellota (60 gram)

28.50

Kalfszwezerik

doperwt / paddenstoel

38.00

Brioche

buikspek / House of Caviar “Asetra” / langoustine / bisque

39.00

Wagyu Kagoshima Entrecote A5 BMS 11/12 (80 gram)

gegrild op de Southbend grill

ui / zwarte knoflook / Madeira jus

59.00

Holstein Ribstuk

Madeira saus / XO (200 gram)

47.50

Popcorn

witte chocolade / broodpudding / popcorn ijs

14.50

Pastel de Nata

aardbei / sorbet / vlierbloessem

14.50

4 madeleines

frambozen mascarpone

12.50

Assortiment van 5 verschillende kazen

18.50
