

MENU

Chef Alans aanbevelingen (voor twee personen)

6 gerechten, sommige om te delen.

Kalf & Krab

tartaar / groene Salmorejo / Chorizo

Secreto 07

aubergine / ansjovis / Iberico de Bellota vinaigrette

Cannelloni

procureur / ‘Nduja / bloedsinaasappel saus

Rundersukade

pompoen / Unagi / paling beurre blanc

Eend

schorseneer / paddenstoel / Foie Gras Jus

&

Biet

hummus / Labneh / amandel

154.00 per twee personen

Wij informeren u graag betreffende allergenen.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.



CHARCUTERIE

Jámon Iberico de Bellota (40 gram)	21.50
Salchichon Iberico de Bellota (40 gram)	9.50
Morcon Iberico de Bellota (40 gram)	12.00

SPECIALS

Het menu is uit te breiden met
onderstaande gerechten

House of Caviar “Asetra” (30 gram)

blini / Crème fraîche

78.50

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

Kers & Foie Gras

panna cotta / hazelnoot

14.50

Pastel de Nata

aardbei / sorbet / vlierbloessem

14.50

4 madeleines

vanille mascarpone

12.50

Assortiment van 5 verschillende kazen

18.50
