

MENU

Chef Alans aanbevelingen (voor twee personen)

6 gerechten, sommige om te delen.

Entrecote

knolselderij / parmezaanse kaas / Sherry vinaigrette

Wildzwijn

zuurkool / dadel / walnoot

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

69.50

Brioche

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

39.00

Kalfszwezerik

zoete ui / Miso / Port jus

38.00

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

gegrild op de Southbend grill

zwarte knoflook / soja

59.00

Holstein Ribstuk

Shiitake / XO (200 gram)

47.50

Bramen & Foie Gras

panna cotta / hazelnoot

14.50

Baba au café

peer / zoethout sabayon / vanille ijs

14.50

4 madeleines

vanille mascarpone

12.50

Assortiment van 5 verschillende kazen

18.50
