

MENU

Chef Alans aanbevelingen (voor twee personen)

6 gerechten, sommige om te delen.

Diamanthaas

Chinese kool / zwarte knoflook / Sanbaizu

Wildzwijn

Zuurkool / dadel / walnoot

Kabeljauw

Cavolo Nero / guanciale / rookworst saus

Hert

Ossobuco / pavé / paddenstoelen

Eend

Schorseneer / 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 Ibérico de Bellota (40 gram)	21.00
Jámon de Vaca Curado (40 gram)	10.50
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

Gebakken Eendenlever

tarte tatin witloof / appel / port jus

32.50

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

gegrild op de Southbend grill

zwarte knoflook / soja

59.00

Dry aged Baskische Entrecote ‘Txogitxu’

XO (200 gram)

47.50

Broodpudding

kweeper / crème pâtissière / vanille ijs

14.50

Pure chocolade

pinda / karamel / mandarijn

12.00

4 madeleines

mascarpone met lemon curd

12.50

Assortiment van 5 verschillende kazen

18.50
