

MENU

Chef Alans aanbevelingen *(voor twee personen)*

6 gerechten, sommige om te delen.

Diamanthaas

Chinese kool / zwarte knoflook / Sanbaizu

Tarte tatin

Rode ui / kippenlever / Lomo de Iberico Bellota



Spareribs

Van het bot / ansjovis / spruiten / Parmezaanse kaas

Hoender

Rouleau / artisjok / paddenstoelen / eendenleverjus

Kalf

Rosé gegrild / zwezerik / knolselderij / kalfsjus met koffie

&

Kool

Zoet zure rode kool / kappertjes / codium

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

Wagyu Kagoshima Ribeye A5 Tartaar (70 gram)

House of Caviar "Asetra" / Dashi vinaigrette

55.00

Brioche

buikspek / House of Caviar "Asetra" / langoustine / bisque

39.00

Ossenstaart

gebakken eendenlever / appel / Port jus

32.50

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
