

MENU

Chef Alans aanbevelingen (voor twee personen)

6 gerechten, sommige om te delen.

Kalfstartaar

Ansjovis “Royo” / feta / paprika beurre blanc

Tarte tatin

Rode ui / kippenlever / Morcon Iberico de Bellota



Zeebaars

Antiboise / bouillabaisse saus / Lardo di Colonnata

Sukade

zachtgegaard / spitskool / miso / rode wijn saus

Onglet

Van de Southbend Grill / aardpeer / dragon jus

&

Witlof

Labneh / Granny Smith / pompoenpit

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
Chorizo 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

42.50

Eendenlever

appelcompote / brioche

24.50

Kalfszwezerik

shiitake / aardpeer / cepes saus

46.00

Dry aged Baskische Entrecote 'Txogitxu'

XO (200 gram)

47.50

Broodpudding

kweeper / crème pâtissière / vanille ijs

14.50

Hangop yoghurt

Witte chocolade / mango / citrus sorbet

13.50

4 madeleines

mascarpone met lemon curd

12.50

Assortiment van 5 verschillende kazen

18.50
