

MENU

Chef Alans aanbevelingen (voor twee personen)

6 gerechten, sommige om te delen.

Makreel

Gerookt & gepekeld / pinda / komkommer salmorejo



Eendenborst

Koolrabi / Granny Smith

Procureur

Rivierkreeft / wortel / citroengras kerrie saus

Rundersukade

Paddenstoel / BBQ lak / Gerookte beurre blanc

Lam

Lamszwezerik / Artisjok / Aubergine

&

Maftoul

Perzik / venkel / Feta

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" (50 gram)

Blini / Crème fraîche

87.50

Wagyu Kagoshima Ribeye A5 Tartaar (70 gram)

House of Caviar "Asetra" / Dashi vinaigrette

55.00

Canner Kreeft

Watermeloen / aspergesaus / Alpenrind Entrecote

46.00

Brioche

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

42.50

Dry aged Baskische Entrecote 'Txogitxu'

XO (200 gram)

47.50

Aardbei

Rabarber sorbet / bosbessen / amandel

14.50

Hangop

Witte chocolade / mango / citrus sorbet

13.50

4 madeleines

mascarpone met caramel

12.50

Assortiment van 5 verschillende kazen

18.50
