

MENU

Chef Alans aanbevelingen

6 gerechten, sommige om te delen.

Gamba

Tomaat / courgette / hollandaise

Eendenborst

Koolrabi / Granny Smith

Kwartel

Spitskool / Livar ham / oude kaas

Kalfswang

Wortel / Galia meloen / Bulgogi jus

Lam

Lamszwezerik / artisjok / aubergine

&

Maftoul

Perzik / venkel / feta

82.50 per persoon

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

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

Artisjok

Ansjovis “Royo” / Sobrasada / antiboise / Merx kaas
28.00

Brioche

buikspek / House of Caviar “Asetra” / langoustine / bisque
42.50

Dry aged Montbélairde Ribstuk

Bearnaise saus / cantharellen (200 grams)
48.50

Beignet

Blauwe bes / yoghurt
14.50

Kers & Foie Gras

Hazelnoot / panna cotta
14.50

4 madeleines

mascarpone met caramel
12.50

Assortiment van 5 verschillende kazen

18.50
