MENU

Chef Alans aanbevelingen

6 gerechten, sommige om te delen.



Simmentaler Entrecote

Cèpes / Duxelles

Wildzwijn Terrine

Bloedworst / pistache / pompoen

Zeeduivel

Venkel / Lardo di Colonnata / Dashi beurre blanc

Shortrib "Pastrami"

Zuurkool / polenta / Gaston Gérard-saus

Ibérico Abanico

Romesco / chimichurri

&

Biet

Ricotta / zwarte bonen

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
Pastrami van eend	**(40 gram)**	10.50
Gedroogde hertenham	**(40 gram)**	9.50
Jámon de Vaca Curado	**(40 gram)**	10.50

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

Brioche

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

Kalfszwezerik

paddenstoel / rode wijn jus
44.00

Dry aged Baskische Entrecote ‘Txogitxu’

XO (200 gram)
48.50

Appel

Calvados sabayon / vanille ijs
14.50

Pâte à bombe

Ganache / mandarijn & duindoorn sorbet
14.50

4 madeleines

Cheese cake crème
12.50

Assortiment van 5 verschillende kazen

18.50
