

Apéritif

Oeuf mayonnaise	8.25
Charcuterie met toast (vanaf 2 personen)	20.50
Ansjovis toast (3 stuks)	12.50
Half dozijn oesters / citroen / dressing	25.00
Ei met kaviaar	24.50
Brioche met steak tartaar met kaviaar (3 stuks)	28.50

Entrée

Tonijn / filodeeg / wasabi mayonaise / komkommer / gember	17.50
Escargots (6 of 12) / botersaus / amandel / groene kruiden / Pernod	10.25/18.50
Terrine van gerookte zalm / crème cru / zuurkool / salade van krieltjes en kappertjes	19.50
Kwartel / spekjes / zwarte olijven / zilveruitjes / kruidensla / girolles	20.50
Salade van kalfstong / kwarteleitjes / zure zult / groene kruidenmayonaise / en iets Hollandse garnaal	20.50
Gebakken langoustines / burrata / meloen / ibérico ham / druiven / ajo blanco	25.50
Halve of hele kreeft / aardbeien gazpacho	38.50 / 75.00

Légumes

In panko gefrituurd eitje / girolles/ croutons / saus van cèpes (met boerenham +4 Euro)	17.50
Carpaccio van ananastomaat / kersen	17.50
Gefrituurde courgette bloem / ratatouille / anjovis / saffraan mayonaise	18.50

Plat principal

Côte de boeuf (2 pers) / kropsla / frites / jus van rode wijn	99.00
Poulet noir / gamba / venkel / abrikoos / chorizo / kreeftensaus	39.00
Zeeduivelsstaart / jus van paprika	39.50
Langzaam gegaarde runderwangen / eigen jus / rode bieten / kersen	36.00
Duif op karkas / bloedworst / jus van steranijs / stengelgroente / courgette	42.50
Zwezerik / kokkels / bospeen / abrikoos / jus van korianderzaad	44.00
Lams bout / doperwten / jus van basilicum / feta	39.50
In de roomboter gebakken rog vleugel filet / witte boontjes / mosselen / Hollandse garnaltjes / saus saffraan	39.50

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een product. Vraag het een medewerker.