

Apéritif

Deuf 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 / citroen / bieslook	26.50
Brioche met steak tartaar en kaviaar (3 stuks)	28.50
Brioche eendenlever / compote van rabarber	21.50
Bordje radijs / boter / zeezout	8.50

Entrée

Tonijn / filodeeg / wasabi mayonnaise / 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
Kwarterl / spekjes / zwarte olijven / zilveruitjes / kruidensla / doperwten	20.50
Salade van kalfstong / kwarteleitjes / zure zult / groene kruidenmayonnaise / en iets Hollandse garnaal	20.50
Gebakken langoustines / burrata / Iberico ham / meloen / beurre blanc saus	25.50
Gepocheerde konijnen rug / saus van cêpes / salade van witlof / abrikozen	22.50
Baby kreeft (canners)/ krieltjes / vlierbloesem / Noilly Prat saus	42.50

Légumes

Witte asperges / botersaus met daslook / kwarterl ei	18.50
Korenaarasperges / met verveine boter / feta / ansjovis	18.50
Artisjokhart gevuld met gebakken spinazie / saus van waterkers	18.50
In panko gefrituurd eitje / witte asperges / croutons / saus van foelie (kan met extra boerenham 4 euro)	17.50

Plat principal

Côte de boeuf (2 pers) / kropsla / frites / jus van rode wijn	99.00
Poulet noir / gamba / venkel / abrikoos / chorizo / kreeftensaus	39.00
Gebakken rogvleugel / gestoofde prei / meloen /saus van dragon	39.50
Kabeljauw rug / crème van artisjok / gerookte paling / tuinboontjes	39.50
Bloedworst / witlof / kweepeer / jus sherry / aardappel purée	36.00
Langzaam gegaarde runderwangen / eigen jus /gevulde mini courgette met ratatouille	36.00
Hollandse lamsbout / tuinbonen / olijven / spekjes / jus van tomaat/ feta	38.50
Lamsrack per 2 / jus bonenkruid / gepofte paprika / zwarte olijven	87.50
Duif / gebakken witlof / spinazie / bloedworst / jus van steranijs	45.00