

## **Aperitieven**

€15 per glas

## **Champagne**

*Feneuil-Pointillart premier cru*

## **Gin tonic**

*Hendrick's – Fever Tree Mediterranean tonic*

## **French 75**

*Klassieke champagne cocktail met een gin twist*

## **French martini**

*wodka - frambozenlikeur – ananassap*

## **Espresso martini**

*wodka - koffielikeur - espresso*

## **Oesters**

*Gillardeau no. 3*

per stuk €6

met beurre blanc per stuk €8

met kaviaar + €8

## **Kaviaar**

*Asetra*

10 gram €30

30 gram €75

50 gram €110

## **Iberico ham**

€12

## **Charcuterie**

€15 per persoon

€26 voor 2 personen

€50 voor 4 personen

## **Mergpijp**

€12

## **Escargots**

6 stuks €12

## Chefsmenu

		Incl wijnarrangement	Incl exclusieve wijnarrangement
3 gangen	€55	€83	€95
4 gangen*	€65	€101	€119
5 gangen**	€73	€118	€140
6 gangen***	€80	€132	€161
8 gangen****	€92	€160	€200
10 gangen*****	€100	€180	€235

Hoofdgerecht en nagerecht zijn naar keuze.

Voorgerechten staan vast.

Bij elke extra gang wordt een aanvullend voorgerecht geserveerd.

Het chefsmenu kan ook volledig vegetarisch.

Allergieën, dieetwensen of voorkeuren? Informeer graag bij onze medewerkers. Wij houden hier rekening mee en passen waar mogelijk het menu aan.

## **Voorgerechten**

Noordzee kreeft

*Hollandse garnalen – beurre blanc*

Bisque\*

*mosselen – coquille*

Terrine van foie gras\*\*

*zuurdesembrood - druivengelei*

Langouste\*\*\*

*Iberico ham – aioli*

Steak tartaar\*\*\*\*

*truffel*

Gebakken hartzwezerik\*\*\*\*

*knolselderijcrème – morillesaus*

Australische Wagyu\*\*\*\*\*

*pommes dauphines*

Tarte tatin\*\*\*\*\*

*sjalotten - geitenkaas – mosterdkaramelsaus*

## **Hoofdgerechten**

Ribeye Spaanse Black Angus van de BBQ

*gebakken krieltjes – spinazie – paddenstoelen – rode wijnsaus*

Hertenrack

*aardappelpuree - rode kool – stoofpeer – vossenbessensaus*

Tarbot

*aardappelpuree – groene asperges – mosterdroomsaus*

## **Desserts**

Petit grand dessert

Kaasplateau