

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

Bij het 3 en 4 gangen menu zijn alle gerechten naar keuze.

Vanaf 5 gangen staan de overige gerechten vast.

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

Tonijn *avocado* – *yuzu dressing*

of

Steak tartaar *truffel* – *roseval chips*

Tussengerechten

Bisque *mosselen* – *langoustini*

of

Tarte tatin *sjalotten* - *geitenkaas* – *mosterdkaramelsaus*

Vanaf 5 gangen:

Lamsschouder* *auberginekroket* – *peentjes* - *rode port saus*

Coquille** *bloemkoolcrème* – *kaviaar* - *saffraan vinaigrette*

Foie gras*** *zuurdesembrood* – *rode uiencompote* - *calvadosperensiroop*

Noordzee kreeft**** *Hollandse garnalen* – *beurre blanc*

Hoofdgerechten

Ribeye Black Angus van de BBQ *frietjes* – *spinazie* – *bospaddenstoelen*
– *hollandaise saus*

Wilde zeebaars *risotto* – *honingtomaatjes* - *groene asperges*

Coquelet *gebakken krieltjes* - *groene kool* – *pancetta* – *witte wijnsaus*

Desserts

Sorbet ijs *mango* - *meloen* - *frambozen*

Gestoofte peer *vanille* – *rood fruit* - *saffraan* - *mascarponecrème*

Cheesecake *pistache*

Kaasplateau +€6