

## Menu Spécialité

### Amuse

Gepocheerde Gillardeau oester met beurre blanc en Oscietra kaviaar

### Prélude de foie d'oie

Terrine van ganzenlever met cannelloni van kniepertjes,  
schuim van hazelnoot en diverse bereidingen van peer  
&

Gebakken ganzenlever gelakt met honing en kurkuma,  
zoete aardappel en gekonfijte kumquat

### Homard

Krokante cannelloni gevuld met salade van kreeft,  
structuren van tomaat, crème van ricotta en dragon,  
zacht gegaarde kreeft en granité van dragon

### Aile de raie

Gebakken noordzeerogvleugel met ingelegde asperges, frisse radijs,  
kerrieschuim en licht romige saus van curry Madras

### Ris de veau

Gebraiseerde kalfszwezerik met morieltjes en romige saus van morieltjes

### Agneau

Hollands lam met een panade van groene kruiden en looksoorten,  
groene en witte asperges, tuinbonen en lamsjus

### Ile perdu tropical

Ons favoriete dessert van 1986!

Menu Spécialité € 107.50

Kaas in plaats van dessert € 7.50 supplement

Kaas extra € 18.50

### Wijnen

Wijnarrangement per glas € 8.50 / per ½ glas € 6.00

Het is ook mogelijk om te genieten van ons prestige arrangement  
topwijnen geschonken met de coravin, € 20.00 per glas