

## Menu Spécialité

### Amuse

Fonteneau Reserve nr. 3 oester met romige crème van ui  
en Imperial Baeri kaviaar

### Duo 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

### Turbot

Gegrilde tarbot met knolselderij van de BBQ  
en een jus van truffel en knolselderij

### Ris de veau

Gebraiseerde kalfszwezerik met bereidingen van ui  
en een jus van zwarte knoflook

### Agneau

Hollands lam met een parade van groene kruiden  
en looksoorten, ansjovis en klassieke 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