

Doordeweeks genieten, carte blanche
Woensdag en donderdag diner, vrijdag lunch
2 gerechten € 42.50, met nagerecht € 52.50

Carte blanche

Wilt u zich laten verrassen door onze keukenbrigade, U geeft hen "carte blanche"!

4 gerechten € 62.50

5 gerechten € 72.50

6 gerechten € 82.50

Chefs favoriet

Kaviaar

Kaviaar met krokante flensjes, pommes "Tsarina" en crème fraîche met bieslook
vanaf 5 gram € 15.00

Gillardeau oester

Kaviaar en crème fraîche € 10.00

Gegratineerd met sauce mousseline € 7.50

Granité van dragon en kruidencreme € 6.50

Ganzenlever

Gebakken ganzenlever met gegrilde ananas, macadamianoten,
en een saus van ananas en fenegriek

€ 25.00

Voorgerechten

Kreeft

Frisse salade van Canadese kreeft met ingelegde appel,
paprika, luchtige cocktailsaus en kaantjes

€ 27.50

Coquille Saint-Jacques

Duo van coquille Saint-Jacques:

Dungesneden rauw gemarineerde coquille met antiboise en tomberries

Gebakken coquille met zongedroogde tomaat,

gemarineerde cherrytomaat, saus van tomaat en sambai

€ 27.50

Koningsvis

Rauw gemarineerde koningsvis met kokkeltjes, Hollandse garnalen,
saffraanappeltjes, gemarineerde pompoen en dressing van tom kha kai

€ 18.50

Rund

Tartaar van rund met parels van groene kruiden, dressing van augurk,
geraspte brandroodkaas en krokante filo met brandroodkaas

€ 18.50

Tussengerechten

Skrei

Langzaam gegaarde skreirug met een lichte aardappel-preicrème,
kroepoek van vadouvan en beurre blanc
tussengerecht € 22.50 hoofdgerecht € 30.00

Anjouduif

Op karkas gebraden Anjouduif met een lolly van de bout, peterseliewortel,
abrikoos en een jus van zoethout
tussengerecht € 25.00 hoofdgerecht € 35.00

Zwezerik

Gebraseerde kalfszwezerik met gegrilde eringii, gestoofde bundelzwammen,
crème van champignons en zolderspek, saus van eekhoortjesbrood
tussengerecht € 25.00 hoofdgerecht € 35.00

Hoofdgerechten

Heilbot

Gegrilde heilbotfilet, structuren van bloemkool, gezouten citroen,
hazelnoot en krokante beurre noisette
€ 30.00

Kalf

Rosé gebraden kalfslende met gekonfijte sjalotjes, crème van gepofte ui,
peterselie en een saus van Roquefort
€ 30.00

Tournedos Rossini

Tournedos met gebakken ganzenlever, truffel en saus van madera en ganzenlever

Tournedos Poivre vert

Tournedos met compote en chips van peterseliewortel,
flan van peterselie en een groene-pepersaus

Tournedos Chefs favoriet

Tournedos met gekonfijte sjalot, krokante sjalot en bearnaisesaus
€ 45.00

Vanaf zes personen verzoeken wij u te kiezen voor één gezamenlijk menu.
Vanzelfsprekend houden wij graag rekening met eventuele wensen of beperkingen.
Heeft u een allergie? Meld het ons.