

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

#### Ganzenlever

Terrine van ganzenlever met koffie, hazelnoot en 100% pure cacao  
&  
Gebakken ganzenlever met gegrilde ananas, macadamia  
en een saus van ananas en fenegriek  
één item € 25.00, als duo € 35.00

### Voorgerechten

#### Kreeft

Gemarineerde kreeft met een bavarois van venkel, crème van kreeft en dille,  
appel, gelei van pernod en een bouillon van venkel en limoen  
€ 27.50

#### Dorade & langoustine

Tartaar van dorade met gebakken langoustine, cherry tomaat,  
geschroeide paprika, oregano en kalamata olijf  
€ 22.50

#### Zalm

Huisgerookte zalm met structuren van komkommer, mierikswortel,  
krokante kappertjes en hartige hangop  
€ 18.50

#### Runderpastrami

Dungesneden runderpastrami met krokante uienringen,  
zoetzure rode ui, mosterdcrème en dressing van basilicum  
€ 18.50

### Tussengerechten

#### Griet

Gegrilde grietfilet met paling, doperwten en een beurre blanc met watermunt  
tussengerecht € 22.50 hoofdgerecht € 30.00

#### Lalande Label Rouge kip

Lalande Label Rouge kip met een flan van broccoli, gebraiseerde prei  
en een saus van witte wijn, limoen en haringkuit  
tussengerecht € 22.50 hoofdgerecht € 30.00

#### Zwezerik

Gebraiseerde kalfszwezerik met gnocchi van bonenkruid,  
geroosterde rode biet, 12 jaar oude aceto balsamico en gebrande amandelen  
tussengerecht € 25.00 hoofdgerecht € 35.00

### Hoofdgerechten

#### Rogvleugel

In kerrieboter gebakken rogvleugel met bereidingen van pompoen,  
polenta, citroenmelisse en een saus van curry en sereh  
€ 35.00

#### Iberico

Rosé gebraden Iberico-lende met gemarineerde artisjokken,  
feta, ingelegde druifjes en een saus met feta  
€ 30.00

#### Diamanthaas

Gepocheerde diamanthaas met ossenstaart, rundermerg,  
aardappel, lavas en sauce Bordelaise  
€ 35.00

#### Tournedos Rossini

Tournedos met ganzenlever, zomer truffel, saus van madeira en ganzenlever

#### Tournedos Poivre vert

Tournedos met prei, ui, gepocheerde knoflook en een groene-pepersaus

#### Tournedos Chefs favoriet

Tournedos met Franse aligot puree met Gruyère kaas,  
krokante aardappel 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.