

MENU

SMALL BITES

Brood €3,50
roomboter | zout

Lanzas groene olijven €3,50

Oester €12
shisho azijn
(per 3 stuks)

Oester €15
champagnesaus | avruga caviar
(per 3 stuks)

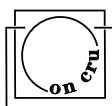
Oester €39
schuim van aardappel | bieslook |
Royal Belgian Platinum kaviaar
(per 3 stuks)

Cecina de Wagyu €28

Paleta Belotte D.O. €21
+28 maanden

Kintoa ham €21
+24 maanden

Charcuterie tasting €35
selectie van 3 soorten charcuterie



MENU

VOORGERECHTEN

Langoustine €21
watermeloen | shiso

Dutch Yellow tail €19
*avocado | sinaasappel |
gazpacho*

Gepekeld tomat €16
tonburi | watermeloen

Coquille €21
*Du puy linzen | pompoen |
parmezaan*

Kreeft €29
kombu | koolrabi | nicola

Zwezerik €22,50
*ananas | zwarte kardemom |
roze peper*

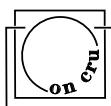
HOOFDGERECHTEN

Knolselderij €21
kruidenzwam | morilles | comté

Tarbot €32,50
*spek | prei | pastinaak |
gerookte beurre blanc*

Hert €29
rode biet | cranberry | appel

Japanse Wagyu A5 €75
*100 gram
10 gram Royal Belgian kaviaar |
lavas | jus de veau*



MENU

DESSERT

Ananas €15
*madeira | verveine |
passievrucht*

Kokos €16
zwarte knoflook | steranijs

**Selectie kazen van
de Kaashoeve** €15

