

**dit is een impressie van ons menu
en kan afwijken van wat wij momenteel serveren**

snacks

Creuses de Bretagne oester	2 ½
Creuses de Charente Maritime oester	3 ¼
Creuses Gillardeau oester	3 ¾
antipasto	12
Jamón Ibérico de Bellota	15 ½

voorgerechten

schorseneer met groene kool, karwijzaadcrème & beukenzwam	9
geroosterde zoete ui met gegrilde peencrème & verse huttenkaas	8 ½
misobouillon met paddenstoelen & bergamot	7
gebrande zeebaarsfilet, met gedroogde venkel, dillecrème & radijs	9
octopus met hollandaise, daslook, zeewier & brioche	9 ½
buikspek met gerookte paprikacrème, appel & gepofte varkenszwoerd	9 ½
pressé van lam met salie & zomergroentjes	9 ¾

hoofdgerechten

jonge broccoli, groene mosterd & macadamianoot	18
gegrilde pattison met gekonfijte bosui, hazelnoot & zwarte ogenbonen	18
kabeljauw gegrild op bindsla met komkommer & douglasspar	20
hele dorade met aardappeldesem, crème fraîche & geroosterde venkel	19 ½
hele dorade voor 2 personen	39
bout van geitenbok met groene asperge & geitenboterjus	24
bavette van de houtskoolgrill met sjalottensaus	22 ½
in huis gerijpt ribstuk met kalfsmerg voor 2 personen	56
in huis gerijpte entrecôte met kalfsmerg voor 2 personen	56

bijgerecht

frietten	2 ¾
----------	-----

kaas

gerijpte Nederlandse boerenkazen	11 ½
----------------------------------	------

desserts

gesuikerde jonge biet met bitter waterijs van moerasspirea	7
geitenhangop met bleekselderijgranité, dragon & amandelkruim	7
aardbeienmerengue met frambozensorbet & amandel	8 ½
millefeuille van chocolade & hazelnoot met karamel & kamillemerengue	8 ½
sgroppino	7 ½