

À LA CARTE

Voorgerechten

Burrata		€16
	Perzik – Pompoen – Framboos	
Steak tartaar		€18
	Ossenhaas – Asperge – Gevogelte lever	
Zeebaars		€18
	Tijgermelk – Bosui – Kaffir	
	<i>supplement kaviaar</i>	€9

Hoofdgerechten

Kreeft		<i>halve kreeft</i>	€29,5
	Groene asperge – Dragon – Eigen saus	<i>hele kreeft</i>	€49
Tournedos Rossini			€45
	Ossenhaas – Eendenlever – Truffel		
Catch of the day			€35
	Mossel – Bloemkool – Kerrie		
Tortellini			€32,5
	Shiitake – Dashi – Parmezaanse kaas		
Côte de Boeuf		<i>per 2 personen</i>	€90
	1000 gram – Paksoi – Madeira jus		
	<i>supplement truffel</i>	€9	
	<i>supplement eendenlever</i>	€9	

Bijgerechten

Frites	€5
Frites met truffel & parmezaan	€8
Groenten	€5

Desserts

Soufflé	€15
	Banaan – Kokos – Rum
Schwarzwälder Kirschtorte	€15
	Pure Chocolade – Kers – Crème suisse
Kaas selectie	€19
	5 kazen – Confituur – Brood