

Menu

- Bluefin tonijn

Selderij | Avocado | Lychee en limoenblad

- Nougat van ganzenlever met kersrozijn en pistache + €15*

Vijgen | Peer | Roggebrood

- Canadese kreeft

Fregola | Fijne groenten | Zijn eigen bisque

- Kwartel uit de Challans

Witte asperge | Ravioli | Saus Albufera

- Berglam uit Lozère

Polenta | Courgette | Jus naturel

- Fruit tropical

Gember | Shiso | Bruine rum

Selectie kazen van Joost van het Kaasatelier (suppl. €12,50 i.p.v. dessert)

Prijs

- 5 gangen zonder *130

Vanaf 6 personen serveren wij uitsluitend ons menu. Uiteraard houden we rekening met eventuele dieetwensen. Heeft u een allergie? Laat het ons weten, dan zoeken we samen naar een oplossing. Er zijn ook vegetarische opties.

Bij wisselingen in het menu wordt er een supplement berekend van €10,- per gerecht.

Begeleidende wijnen vanaf €12,- per glas.