

Chef's Signatuur gerechten

Voorgerechten

- Salade van kreeft65

Bloedsinaasappel | Gerookte amandel | Pedro Ximenez | Jambon Joselito

•

Bluefin tonijn (Supp. 10gram Belgian Osietra Caviar + €28)48

Selderij | Avocado | Lychee en limoenblad

•

Gebakken eendenlever À la chef48

Calvadosappel | Saus van Limburgse appelstroop

- Pomme Moscovite "Au Coin Style"82

25 gr Belgian Osietra Caviar | Risotto van Roseval | Waterkers

Hoofdgerechten

- Lijngevangen Noordzee Tarbot75

Spinazie | Ravioli | Caviaar en Champagne Beurre blanc

- Krokant gebakken kalfszwezerik55

Mousseline | Artisjok | Groene asperge | Saus Chablis

•

Kagoshima Wagyu A5 150 gr.108

Pommes Pont Neuf | Mesclun | Saus naar keuze

- Poulet de Racan (voor 2 personen)43 p.p.

In twee bereidingen | Witte asperge | Mousseline | Morilles | Jus Naturel

•

Berglam uit Lozère56

Polenta | Courgette | Jus naturel

Desserts

- Dame Blanche "Au Coin Style"19

Vers gedraaid vanille ijs

- Tarte Aux Pommes (15 min)22

Vers gedraaid vanille-ijs

-

Café Glacé19

Marokkaanse mokka | Bourbonvanille | Espresso

-

Crêpe Suzette (voor 2 personen)25 p.p.

Sinaasappel | Vers gedraaid vanille-ijs

- Selectie kazen van Joost van het Kaasatelier20