

JRE

Canadese kreeft

Zalm - bloemkool – radijs - meloen - bergamot

Noordzeekrab*

Eendenlever – paling – frisse vinaigrette

Blanke heilbot**

Tuinbonen – tiggertomaat – jus de veau

Krokante zwezerik***

Appel – bleekselderij – walnoot – morilles

Piepkuiken

Biet – pommes dauphine – saus van PX

Hollandse aardbei

Gebakken eendenlever – vanille ijs

3 gangen	50
4 gangen*	60
5 gangen**	75
6 gangen***	95

Supplement 10 gram Baeri kaviaar 18,50

Supplement kaas i.p.v. zoet 9,50

De menu's zijn uitsluitend per tafel te bestellen

Chefs menu

Steak tartaar kaviaar

Osetra kaviaar Steurhoeve - ossenhaas

Langoustines*

Antiboise – saus van kerrie kokos

Tournedos Rossini

Madeira – gebakken eendenlever - truffel

Signatuur

Banaan – ganzenlever – baeri kaviaar

3 gangen 120

4 gangen* 150

De menu's zijn uitsluitend per tafel te bestellen

A la Carte

Aperitief

Gaey oester bereiding 3 st. 19,50

Gaey oester naturel 6 st. 24,50

Iberico ham 40 gram 16,00

Blini's met Baeri kaviaar 19,50

Blini's met Osetra kaviaar 28,50

Voorgerechten

Bisque d'homard	18,50
Terrine ganzenlever	22,50
Halve kreeft mayonaise	32,50
Steak tartaar met kaviaar	36,50
Salade Riche <i>ook als hoofdgerecht</i>	42,50

Hoofdgerechten

Zwezerik	42,50
Heilbot	42,50
Tournedos Rossini	59,00
Hele kreeft	55,00
Keuze uit: a la nage / thermidor / saffraan	

Dessert

Dame Blanche	16,50
Îll Flottante	16,50
Selectie kazen	22,50
Signatuur: banaan/ ganzenlever/ kaviaar	29,50

De á la carte is beschikbaar tot 5 personen

Menu's alleen per tafel