MENU 5-gangen

Kaviaar Bloemkool, anijs, snijboon, pompoenpit
Kokos, Solange, kippenhuid
supplement kaviaar +10 gram € 25.
+20 gram € 45.

Of

Kaviaar Signature Holstein rund, langoustine 'Guilvinec', tartaar, broodkorstjus *+ € 55. p.p.*

Eendenlever (bio) *2 bereidingen*
Vintage Port, Parmigiano Reggiano
Pekingeend, popcorn, rabarber

Zeebaars Verjus, asperge, laurier, olijfolie

Wagyu rund Navet, gebrande mosterd, wafel aardappel, piment d'Espelette
Saus Choron of Whisky Bunnahabhain

Kersen Watermunt, rode biet, gember-rozemarijn ijs, Madeleines

Wijzigingen in het menu kunnen een meerprijs geven

MENU 8-gangen

Kaviaar 'Fabergé ei', brandade, witte druif, komkommer
supplement kaviaar +10 gram € 25.
+20 gram € 45.

Of

Kaviaar Signature Holstein rund, langoustine 'Guilvinec', tartaar, broodkorstjus *+ € 55. p.p.*

Eendenlever (bio) Dashi, Gillardeau oester, San Mazzo tomaat

Zeebaars Verjus, asperge, laurier, olijfolie

Scheermes Cappuccino, mungboon, topinamboer, lavas

Pladijs Risotto 'Acquerello', truffel, gezuurde boter

Wagyu rund Navet, gebrande mosterd, wafel aardappel, piment d'Espelette
Saus Choron of Whisky Bunnahabhain

Boeddha vinger Mascarpone, Bambú, hazelnoot, sinaasappel

Kersen Watermunt, rode biet, gember-rozemarijn ijs, Madeleines