

LET'S GET THIS THING STARTED COCKTAIL

Cava & rabarber – 8

BEFOREHAND

Oesters – 4 (per stuk)

Haring kaviaar / crème fraiche / blini / Siberische vodka shot – 14 (met Oscietra – 60)

Foie gras / kers op toast / Sauternes gelei – 16

Charcuterie / toast / olijven – 18

TASTING MENU

Amuse

Makreel / kaviaar / komkommer / appel / karnemelk

Kruiden / gekonfijte eendenbout / blauwe bosbes / zandkoekje

Coquille / king krab / trompet de la mort / mais / beurre noisette

Kwartel / foie gras / honing / pastinaak / hazelnoot

Portugese selectie van kaas / olijvenjam / Zweeds knäckebröd

Chocola / karamel / banaan / kokos / pinda

3 gangen – 39

4 gangen – 48

5 gangen – 57

6 gangen – 66

WINE PAIRING

3 gangen – 16,50

4 gangen – 22,50

5 gangen – 28,50

6 gangen – 34,50

SIGNATURES

King krab / appelvenkel salade / duindoorn / pastinaak friet / knoflookboter – 32

Beef wellington / gerookte aardappelpuree / in boter gesauteerde wortels / mergbeensaus – 26