

SIGNATURE APERITIF

Mandarin Cava – 8,5

Cranberry Oak – 10

Elderflower St. Germain – 12,5

APPETIZER

Oesters – 4 (per stuk)

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

Charcuterie / toast / olijven – 18

SIGNATURES

Zeeduivel / spek / prei / mosselen / witte bisque – 28

Beef Wellington / gerookte aardappelpuree / geglaceerde wortels / mergbeensaus – 28

TASTING MENU

Amuse

Pulpo / corne de gatte / cavolo nero / saffraan

Parelhoen / knolselderij / pompoen / lardo / paddenstoelen

Zeeduivel / spek / prei / mosselen / witte bisque

Hert / aardpeer / biet / chocolade

Selectie van kaas / vijg / bleekselderij / krentenbrood

Sticky toffee / abrikoos / mascarpone

3 gangen – 39

4 gangen – 48

5 gangen – 57

6 gangen – 66

Vraag uw host voor wijn arrangementen