

Voorgerechten

6 wilde Ierse oesters Majestic met bieslook, rode wijnazijn en gesnipperd sjalotje	1/2 portie	19,00 9,50
Bulger salade met komkommer en paprika, groene gazpacho, Vadouvan en enoki paddenstoel		15,00
Rouleau van fazantenbout, komijn, sinaasappel cranberries, en donut van gevogeltepaté		16,50
Steak tartaar met Hollandse kropsla, getoaste brioche, Supplement van verse truffel		16,50 6,50
Tonijn met cashewnoten, crème van pijnboompit sponge cake van wakamé en soja crème	1/1 portie	16,50 25,-

Hoofdgerechten

Groenten van het seizoen, knolselderij bouillon, fregola, artisjok en paddenstoelen		24,50
Zacht gegaarde gebrande kabeljauwfilet, mosterd crumble aardappel mousseline, en mosterd beurre blanc	1/2 portie	26,00 18,50
Gebraden wilde eend, Pommes Paolo, crème van pompoen, mini paksoy en rode wijnsaus		27,50
Rose gebraden filet de Boeuf, gekonfijte shii take, knolselderijpuree en saus van rode wijn en dragon		27,50



Heeft u een allergie? Meld het ons