

APERITIEF

Zeeuwse oesters BIO creuses met citroen en sjalottenazijn (3/6st.)	9/16
Gedroogde Spaanse ham Paleta Iberico Bellota (50gr.)	9

TASTING MENU

Laat je verrassen door de Chef met een maandelijks wisselend menu, geïnspireerd op het seizoen

3 GANGEN €35 4 GANGEN €44 5 GANGEN €53 6 GANGEN €60

Bijpassende wijnen variëren tussen €6,5 en €9

À LA CARTE

VOORGERECHT

Heilbot & inktvis zeewier avocado mango	11
Tonijn kiwi harissa macadamia	13
Biet paddenstoel geitenkaas balsamico pistache	10
Steak tartaar komkommer knoflook yoghurt	11
Kwartel kapucijners spek aardappel piccalilly	12

TUSSENGERECHT

Iberico procureur appel Parmezaan	11
Vichyssoise rivierkreeft lavas	9

HOOFDGERECHT

Buikspek coquille aardpeer peer olijf yuzu	21
Snoekbaars peen gepofte ui truffel aardappel beurre blanc	20
Aubergine burrata krokante paddenstoel tomaat	19
Gegrilde runder ribeye piccalilly snijboon jus d'veau	23
Kalfs staartstuk gepofte aardappel bloemkool granaatappeljus	22

EXTRA: Huisgemaakte friet met mayonaise 4

NAGERECHT

Kaasplateau met 4 kazen van "Bourgonisch Lifestyle"	12
Witte chocolade dragon grapefruit	8
Chocolade moelleux bros mousse parfait	8
Citroen cookie dough meringue	8
Café Gourmand ; met huisgemaakte friandises	7