

## BITES

MAKREEL RILLETTÉ .....	9
Augurk, crostini	
OESTER RAUW .....	4
OESTER KUMQUAT .....	5
Gember, soja, rode peper	
BRIOCHE TALEGGIO per stuk .....	4
Ui & dadel compote	
BRIOCHE PATA NEGRA per stuk .....	6
Crème foie gras	
* Supplement zomer truffel €4.00	
OEUFS MAYONNAISE .....	5
Ansjosvis mayonaise	
* Supplement kaviaar €12.5	

## RAUW

DORADE .....	19
Lemon curd, chili, nori	
TOAST KANNIBAAL .....	15
Tartaar, ansjosvis, zuurdesem	
LANGOUSTINE .....	20
Pistache, pompoen, grapefruit	

## KOUD

TONIJN TATAKI .....	18
Gember, sesam, zeewier	
*Vega optie watermeloen Tataki	
PATA NEGRA .....	16
Ajo Blanco, amandel, paprika	
GAZPACHO .....	13
Gegrilde sla, couer de boeuf tomaat, olijf	

## MENU

4-GANGEN CHEF'S MENU .....	55
* Supplement kaas 3 stuks €10	

## WARM

VENKEL .....	17
Kikkererwten, crispy chili, cashew	
BUIKSPEK .....	18
Gemberlak, pastinaak, jus de veau	
HEILBOT .....	21
Umeboshi, prei, dashi ponzu beurre blanc	
SALTIMBOCCA .....	21
Parmaham, aardappel mousseline, jus de veau tomaat en saffraan	
PASTEITJE .....	17
Paddenstoelen, prei, wortel & salie beurre blanc	

## KAAS

BONDE DU POITOU .....	3,5
Witschimmel, geit, Poitou	
ROMERO .....	3,5
Rozemarijn, koemelk, IJsselstein	
DE ROOIE VAN HEILEUVER .....	3,5
Roodflora, koemelk, Damsholte	
BELLAVITANO ESPRESSO .....	3,5
Harde kaas, koemelk, Wisconsin	
RAUWE VAN STEENBERG .....	3,5
Roodflora, koemelk, Herve	
EL BEYUCO .....	3,5
Blauwader, koemelk, Asturië	

## ZOET

VANILLE-IJS .....	6
Warme chocoladesaus	
MOELLEUX AU CHOCOLAT .....	13
Karamel, blauwe bessen	
* Bereidingstijd 15 min.	
AARDBEIEN .....	9
Biscuit, basilicum, namalaka	
AFFOGATO .....	6
Dubbele espresso, vanille-ijs	

\*Wij werken altijd met dagverse producten. Hierdoor kunnen het aanbod van gerechten en de prijzen enigszins afwijken van wat er op de menukaart vermeld staat.