

RAUW

COQUILLE.....	20
Vadouvan, kumquat, yoghurt	
STEAK TARTAAR.....	16
Krokante ansjovis, houtskool, Belper Knolle	
ZALMFOREL.....	19
Kampot peper, komkommer, rode kool	

KOUD

EEND.....	22
Dragon, walnoot, foie gras	
SPRUITEN.....	15
Gochujang, kimchi, Tête de Moine	
CORVINA.....	21
Paling, guanciale, kombu	
GAMBA.....	18
Taco, pico de gallo, limoen	

WARM

PAKSOI.....	16
Aardappel, groentensjus, pitten en zaden	
VARKENSWANG.....	21
Polenta, rode ui, hollandaise	
DORADE.....	22
Knolselderij, venkel, paling witte chocolade beurre blanc	
RISOTTO.....	16
Wortel, spinazie, Parmezaanse kaas	
SNOEKBAARS.....	22
Bimi, kreeftenbeurre blanc, rivierkreeft	
GEKONFIJTE EENDENBOUT.....	24
Zwarte knoflook, saus royale, radijs	
PAPPARDELLE.....	18
Stracciatella, bimi, amandel	

KAAS

BOUYGUETTE.....	3,5
Witschimmel, gepasteuriseerde geitenmelk, Zuid-Frankrijk	
LA SANGLÉE DES COUARDIS.....	3,5
Half-hard, rauwmelkse koemelk, Zwitserse Jura	
BELLAVITANO ESPRESSO.....	3,5
Hard, gepasteuriseerde koemelk, Wisconsin	
HERVE DU VIEUX MOULIN.....	3,5
Rood flora, rauwmelkse koemelk, Walonië	
1959.....	3,5
Oude kaas, koemelk, Veenendaal	
BLAUES HIRNI.....	3,5
Blauwader, gepasteuriseerde koemelk, Bern	

ZOET

VANILLE-IJS.....	6
Warme chocoladesaus	
TARTE TATIN.....	13
Peer, macadamia, kersen kaneel-ijs * Bereidingstijd: 15 min	
CHOCOLADE CREMEUX.....	10,5
Pure chocolade, slagroom, bananen beurre noisette-ijs	
AFFOGATO.....	6
Dubbele espresso, vanille-ijs	
BONBONS.....	8,5
4 stuks, wisselend, bonbonbus	

MENU 🐼

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

**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.*