

RAUW

MOSSEL & KOKKELS	20
Prei, citroen, tijm	
STEAK TARTAAR	16
Beenmerg, crostini, belper knolle	
ZALMFOREL	19
Kampot peper, komkommer, rode kool	

KOUD

TERRINE	22
Sukade, vijg, brioche	
ARTISJOK	15
Brioche, stracciatella, zongedroogde tomaat	
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	
AUBERGINE	18
Gochujang, kimchi, kerrie beurre blanc	

KAAS

LA FLEUR DU JAPON	3,5
Witschimmel, gepasteuriseerde geitenmelk, West-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, olijfolie-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.*