

RED menu

To Beet or not to Beet

Rode biet | pastinaak | blauwe bes | ketjap | hazelnoot

€ 18,-

Langoustine

24 uurs gegaard buikspek | koolraap | avocado | pure chocolade

€ 23,-

Zeebaars

Ratatouille | bulgur | saffraan

€ 20,-

Kwartel

Boutje | linzen | beurre noisette | rode port

€ 20,-

Lam

Rug en schouder | doperwten | munt | cantharellen

€ 35,-

Eendenlever

Appel | rucola | PX Sherry

€ 25,-

Cherry Blossom

Kersen | abrikoos | amandel | pistache

€ 10,-

5 gangen: beet – langoustine – zeebaars – lam – dessert	€ 62,50
6 gangen: beet – langoustine – zeebaars – kwartel – lam – dessert	€ 70,-
7 gangen: alle gerechten	€ 80,-

Keuze menu

Sar dien d Provence

sardientjes | avocado | tomaat | aceto € 19,-

of

Oma's Kip

Rouleau van oma's kip | boonsoorten | pompoen | bosspeen
€ 19,-

Bisque

Soep op basis van langoustine | saffraan | gamba
€ 11,-

of

Vol Lof

Venkelbouillon | pure chocolade | lente ui
€9,-

Longhaas

Prei | kingsboleet | snijboon
€30,-

of

Roodbaars

Mais | kool | cashew | kokos
€28,-

Rabarberpapa's blueberry hill

Rabarber | blauwe bes | yoghurt €10,-

Of

Koffie break

Cappuchino | mascarpone | witte chocolade | caramel €10,-

3 gangenmenu	(V-H-D)	€ 39,-
4 gangenmenu	(V-S-H-D)	€ 47,-
5 gangenmenu	(Vrije keuze)	€ 57,-

Favorieten van de chef

Tartaar

Ei | bosui | Reypenaer | € 18,- of € 25,- *

Tagliatelle truffel

Koningsboleet | groene asperge | Parmezaan | € 17,- of € 22,50

Entrecôte

Seizoens-groenten | huisgemaakte friet en mayonaise € 33,-

Sabayon

Fruit | sorbet

€10,-

Kaas

Chutney | stroop | brood | € 15,-

* hoofdgerecht portie is met huisgemaakte friet en mayonaise