Gillardeau-oester	7
Zeeuwse creuse à la flambadou, rundervet, pangrattato	7
Beignet, gerookte foreleitjes, crème fraîche	7
Gegrilde kipvleugel, ranchsaus, oregano	7
Tartelette van Kamut, gegrilde cantharel, schuim van gerookte Munster	6

Pompoen, piel de sapo, gefermenteerde witte asperge, jasmijnolie	23
Aardpeervelouté, peer, kastanje, hazelnoot	25
Eendenhart, ingemaakte kers, huacatay, anticucho	25
Zeekat, spitskool, gochujang, guanciale, bouillon van gerookt buikspek	26

VAN HET VUUR

Zeebaars gegrild op Baskische wijze, knoflook pil-pil saus	45
Gegrilde kwartel, kreeftensaus, wilde roos, munt	57
Verschillende 'cuts' en rassen dry-aged rundvlees	dagprijs
geserveerd met bearnaisesaus	
kies uw favoriete stuk van de trolley	

Franse friet, kewpie mayonaise, gerookte ketchup	7
Gegrilde rigatoni, schuim van Boeren Goudse Oplegkaas	8
Salade van radicchio, vlierbloesemvinaigrette, kruiden uit onze daktuin	8

Kaasplateau, selectie van drie	21
Appel, pastinaak, kardemom, amandel	19
Cookies & Cream, Alpaco Ecuador 70%	23

Chef's menu

Pompoen, piel de sapo, gefermenteerde witte asperge, jasmijnolie
Eendenhart, ingemaakte kers, huacatay, anticucho
Zeekat, spitskool, gochujang, guanciale, bouillon van gerookt buikspek *
Gegrilde kwartel, kreeftensaus, wilde roos, munt
Appel, pastinaak, kardemom, amandel

Menu	95 / 120 *
Wijnarrangement	65 / 80 *
Soft pairing	42 / 52 *