6 gangen menu 105
*4-gangen lunch menu 80 **

wine pairing discovering 48/70
wine pairing re-discovering 68/100
non alcoholische pairing 36/50

Pompoen – appel - limoenkaviaar

Poon – amandel – bloedsinaasappel*

Bloemkool – cacao – Aji Amarillo*

Octopus – sambal – radicchio castelfranco

Kalfstong – kool – mosterd*

Banaan – kokosnoot – furikake*

A la carte

Venkel - sinaasappel - beurre blanc *24.5*

Longhaas – ijspegel radijs – geroosterde knoflookjus 250 gram 40

Rib-eye – spinazie – geroosterde knoflookjus 300 gram 85

Tarbot – passievrucht – codium *200 gram 75*

Knolgroenten Dame Blanche 15

Kaasselectie L'Amuse