

6 gangen menu 105

wine pairing discovering 70
wine pairing re-discovering 100

Prei – mosterd - druif

Zeebrasem – artisjok- Charentais meloen

Paddenstoel – zoete aardappel – Boeren Goudse oplegkaas

Octopus – pinda- tamarinde

Wilde eend – knolgroenten – bosbes

Duindoornbes – zwarte knoflook - kikkererwt

A la carte

Venkel - sinaasappel - beurre blanc 24.5

Rib-eye – bimi – bearnaise 100 gram 28

Tarbot – passievrucht – codium *dag prijs*

Vijg – hennep – matcha 15

Milky oolong – melkchocolade 15

Kaas selectie L'Amuse

