

voorgerechten

Trio van oesters : naturel met citroen, gin met komkommer en op Aziatische wijze	13,50
Bisque met bieslook en garnaltjes	15,50
Rundercarpaccio dun gesneden runderkogel met truffelmayonaise, parmezaankaas, croutons en salade	17,50
<i>Eendenleverkrullen supplement</i>	8,00
Sashimi van tonijn en zalm met wasabi, sojasaus en sushi gember	22,50
Gebakken eendenlever met gekarameliseerde appeltjes, brioche en saus van appelstroop en gepekeld rode kool	24,50
Wildpaté “Specialiteit van het huis”, In huis bereide wildpaté met pistache, compote van vijgen, brioche, reductie van rode port en bramen	19,50
Rund & pickles, Tartaar van rund met gepekeld zoetzure groentjes en crème van limoen	17,50
Toast champignon, Verschillende paddenstoelen met gebakken brioche en truffel	15,50
Coquille & bloemkool, Geroosterde coquilles met diverse bereidingen van bloemkool, nootjes en schuimige saus van eekhoorntjesbrood	23,50
Tonijn & Lango, tartaar van tonijn op z'n oosters met gebrande langoustine, sesam, radijs, avocado en dragon	24,50

hoofdgerechten

Tournedos “Prime Beef”, gebakken runderhaas met
seizoensgroenten, verse frietjes en romige pepersaus 34,50

TarFoie,
Gebakken tarbot met gesmolten eendenlever, mousseline van
aardappel, knolselderij en gekarameliseerde nootjes 36,50

Hert,
Gebraden hertenfilet, gesmoorde sukade, wildgarnituur,
stoofpeer en jus met appelstroop 36,50

Heilbot,
Zacht gegaarde witte heilbot, gestoofde spinazie,
groene kruidenrisotto, pesto, waterkers en beurre blanc 32,50

Patrijs,
In de cocotte gegaarde Schotse roodpootpatrijs met zuurkool,
wildgarnituur en eigen jus met cognac 29,50

Risotto,
Risotto met bospaddenstoelen, gepocheerd hoeve-ei en verse truffel 26,50

KREEFT UIT ONS HOMARIUM (550-600 GRAM)

Halve kreeft met verse pasta en basilicumboter 32,50

Halve kreeft met basilicumboter, frisse salade en frietjes 32,50

Hele kreeft met verse pasta en basilicumboter 54,50

Hele kreeft met basilicumboter, frisse salade en frietjes 54,50