

Welkom

Bij ons kunt u genieten van een Verrassingsmenu of een Bib Gourmand keuze menu in 3 of 4 gangen.
Ieder gerecht is met veel zorg samengesteld waarbij klassieke Franse smaken eigentijds verbonden worden met internationale invloeden. De verbinding tussen wijnen en onze gerechten maakt uw culinaire ervaring compleet.

Verrassingsmenu *(per tafel geserveerd)*

In dit menu laat u de keuze over aan onze keukenbrigade.

4 gangen	€ 60,00	<i>voor-tussen-hoofd-dessert</i>
5 gangen	€ 70,00	<i>voor-tussen-tussen-hoofd-dessert</i>
6 gangen	€ 80,00	<i>voor-tussen-tussen-tussen-hoofd-dessert</i>

Kaas plateau met 6 soorten *(€ 18,- supplement)*
kaas in plaats van een dessert € 9,50 supplement

Bij elke gerecht serveren wij een passend glas wijn voor € 8,50.
Voor de liefhebber serveren wij met alle plezier een half glas voor € 4,75.
Heeft u een allergie en wilt u informatie? Vraag het ons.

Voorgerechten

Corvina filet | escabeche | tomaat | venkel | groene olijf | quinoa | dragon

Mabré van ganzenborst en crème van de bout | millefeuille van rode biet | bieten-krenten gel | mosterd zaad | rucola crème | pommes graufette

Geschroeide coquilles a la nage champagne | koolrabi | bieslook | wortel | radijs
(supplement € 6,-)

Tussengerechten

Gebrande Tarbot filet | mosselen | crème van aardpeer | paddenstoelen rauw en duxelles | mossel en miso bouillon
(supplement € 6,-)

Comté ravioli | oesterzwammen | geroosterde ui bouillon | haricot verts

Kwartel | mei raap | mosterd sla | ganzen lever (biologisch) | kimchi-kalfs jus

Bij elke gerecht serveren wij een passend glas wijn voor € 8,50.
Voor de liefhebber serveren wij met alle plezier een half glas voor € 4,75.
Heeft u een allergie en wilt u informatie? Vraag het ons.

Hoofdgerechten

Dorade Royal | groene curry | bloemkool | paksoi | basilicum | pompoen |
citroen gras | basmati

Rundernek 24 uur gegaard | gekarameliseerde zilver ui | aceto balsamico | peterseliewortel
| spruiten mousseline | oer peen | zwarte peper saus

Fazant borst en bonbon van de bout | Lardo di Colonnata | zuurkool | pastinaak | rookspek
| gevogelte jus met Madeira
(supplement € 5,-)

Nagerechten

Vossenbessen | hangop | kardemom | pistache

Cheesecake | kumquat | sinaasappel | pecan noot

Kaas plateau met 6 soorten uit het Kaasfort in Amsterdam
vruchten compote | krokant suikerbrood
(€ 9,50 supplement)

3 gangen 50,-  | 4 gangen € 60,-

Bij elke gerecht serveren wij een passend glas wijn voor € 8,50.
Voor de liefhebber serveren wij met alle plezier een half glas voor € 4,75.
Heeft u een allergie en wilt u informatie? Vraag het ons.

Vegetarisch menu

Koolrabi a la nage Champagne | mosterdzaad | zure room | bieslook | wortel | radijs

Bulgur salade | escabeche | tomaat | venkel | groene olijf | dragon

** Gebakken tofu | crème van aardpeer | paddenstoelen rauw en duxelles | miso bouillon

* Groene curry bloemkool | paksoi | basilicum | pastinaak | citroengras | basmati

Terrine van pompoen | peterseliewortel | crème van pompoen | Pommes dauphine met zaden | jus van gegrilde knolselderij en rozemarijn

Kaas plateau met 6 soorten vanuit het Kaasfort in Amsterdam (€ 18,- *supplement*)
kaas in plaats van een dessert € 9,50 supplement

Cheesecake | kumquat | sinaasappel | pecan noten

4 gangen € 50,- | 5 gangen € 60,- * | 6 gangen € 70,- **

Bij elke gerecht serveren wij een passend glas wijn voor € 8,50.
Voor de liefhebber serveren wij met alle plezier een half glas voor € 4,75.
Heeft u een allergie en wilt u informatie? Vraag het ons.