

### Appetizers

Île de Ré oesters per stuk/half dozijn <i>Île de Ré oysters a piece/half a dozen</i>	4/24
Crostini's met sardientjes en tomatensalsa <i>Crostinis with sardines and tomato salsa</i>	10
Iberico bellota ham (35 maanden gerijpt) <i>Iberico bellota ham (aged for 35 months)</i>	16

### Voorgerechten / Starters

Uientaartje met roquefortcrème <i>Onion tartlet with cream of roquefort</i>	15
Rodemulfilet met steranijs-saffraansaus <i>Fillet of red mullet with star anise saffron sauce</i>	17
Coquilles met knolselderij, hazelnoot en beurre noisette <i>Scallops, celeriac, hazelnut and beurre noisette</i>	18
In zeezout gepekeld eendenlever met lofcompôte en brioche <i>In sea salt preserved duck liver with chicory compote and brioche</i>	19
Mini-wagyuburger met truffelmayonaise en foie gras <i>Mini wagyu burger with truffle mayonnaise and duck liver</i>	17

### Hoofdgerechten / Main courses

Vis van de dag <i>Catch of the day</i>	dagprijs <i>daily rate</i>
Portobelloflan met schorseneer en pied de mouton <i>Flan of portobello with salsify and hedgehog mushroom</i>	24
Wilde-eendenborstfilet met zuurkool en wildjus <i>Fillet of mallard with sauerkraut and game jus</i>	29
Langzaam gegaarde kalfswang met aardpeer <i>Slowly cooked cheek of veal with Jerusalem artichoke</i>	28