

Appetizers

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

Voorgerechten / Starters

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

Hoofdgerechten / Main courses

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