

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 cheese</i>	15
Kabeljauwfilet met pompoen en steranijs-saffraansaus <i>Fillet of cod with pumpkin and star anise saffron sauce</i>	17
Coquilles met basilicum-beurre blanc, doperwt en serranoham <i>Scallops, basil beurre blanc, mashed peas and serrano ham</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 <i>Mini wagyu burger with truffle mayonnaise</i>	16

(+supplement foie gras €5)

Hoofdgerechten / Main courses

Vis van de dag <i>Catch of the day</i>	dagprijs <i>daily rate</i>
Truffelrisotto met bloemkool, hazelnoot en pied de mouton <i>Truffle risotto with cauliflower, hazelnut and hedgehog mushroom</i>	26
Parelhoenfilet met pastinaak en saus van eekhoortjesbrood <i>Fillet of guinea fowl with parsnip and ceps sauce</i>	29
Hertensukade bourguignon met puree van knolselderij <i>Venison bourguignon with celeriac puree</i>	28