

Lunch & Diner

8 gangen 120

7 gangen 110 zonder kreeft

6 gangen 100 zonder kreeft en foie gras

5 gangen 85 zonder kreeft, foie gras en kaas

Chef's menu

Tonijn Tartaar 22

Avocado | Sesam | Soja

of

Klassieke Steak Tartare 22

Ossenhaas van Blanc Bleu Belge Rund

Kreeft 25

Groene Peper | Yoghurt | Paprika

Zeetong 28

Zeeuwse Mossel | Prei | Duindoorn

Wilde Eend 28

Zoete Aardappel | Wortel | Cantharellen

Foie Gras (warm) 28

Amandel | Aceto-stroop | Kers

Kalf 38

Knol | Bimi | Salie

Selectie kazen 20

Begeleid door huisgemaakte garnituren

Mokka 16

Pistache | Cacao