

Koud Cold

'Saumon Cru', 7-spices, sourcream en kruidenslaatje €15
Raw salmon, 7-spices and sour cream
Anselmo Mendes - Moncao e Melgaco - Alvarinho

Ballotine van konijn, aspic en crème van selderij & duindoorn €17
Rabbit ballotine, aspic and sellery&buckthorn cream
Chateau Paul Blanc - Costière de Nîmes - Marsanne, Roussane

Tuna & Foie, red cabbage, ponzu and kaffir lime
Von Winning - Pfalz - Riesling

Tartelette van coquille, Chioggiabiet, Parmezaan en truffel €17
Marinated Scottish scallop, beetroot, Parmesan cheese and truffle
Yves Cuilleron - Rhone - Viognier

Warm Hot

Zwezerik, kurkuma-yoghurt, polenta en coulis van wortel €23
Sweetbread and kurkuma yogurt, polenta and carrot juice
Weingut Winter - Rheinessen - Riesling

Heilbot, koolrabi, bloemkool, mosselen en de beurre blanc met I.P.A €21
Halibutt, kohlrabi, cauliflower and I.P.A. beurre blanc
Hubert Lamy - Bourgogne - Chardonnay

Roodpootpatrijs, rode- en zwarte bes, suikermais en parelgort €22
Partridge, red- and black berries, sweet corn and barley
Daniel Bouland - Morgon - Gamay

Ravioli, Jalepeno peper, ricotta en spinazie €16
Rivoli, Jalapeño pepper, ricotta and spinach
Poggiotondo - Chianti - Sangiovese

Kalfswang, Gros Gris slakken, kruidnagelcrème en de jus met sherry €22
Veal cheek, Gros Gris snails, clove cream and sherry gravy
Cantina Bolzano - Alto Adige - Lagrein

Kreeft Lobster menu 1/1 €60

Kreeft, pimentpanacotta, espuma van grapefruit en avocado granité €25
Lobster, red pepper panacotta, grapefruit foam and avocado granite

Kreeft cappuccino €15
Lobster cappuccino

Kreeft 'Thermidor', met de saus van mosterd en oude kaas €25
Lobster 'Themidor', mustard and old cheese

Bourgondisch Lifestyle kaas of Dessert du jour
Assorted Cheeses or Dessert

Signature Dishes Signature Dishes

Wagyu & Foie gras met ponzu en truffel €25
Wagyu roll, foie gras, ponzu and truffle
Gégard Seguin - Bourgogne - Pinot noir

Soupe de truffes noires V.G.E. €25^(20min)
À l'honneur de Paul Bocuse (1926-2018)
Portal - Porto - LBV

'Dry Aged' Black Angus Côte de Boeuf 'Bordelaise' €25^{pp}
per 2 personen
F.F. Coppola - California - Cabernet Sauvignon

Chef's Menu

(incl. kaas of dessert)

4-gangen/courses €55
5-gangen/courses €60
6-gangen/courses €65

Heeft u een allergie? Laat het ons weten! / Any allergies? Please let us know!