

## **MENU DU CHEF**

### **MAKREEL**

rabarber - myoga - avocado

### **ERYNGII \***

sesam - umami - yuzu

### **KALF**

guanciaie - pommes fondant - kers

### **VLIERBLOESEM**

yoghurt - duindoornbes - sinaasappel

**3 gangen**

€ 44,50

**Bijpassend wijnarrangement**

€ 22,50

**4 gangen \***

€ 49,50

**Bijpassend wijnarrangement**

€ 30,00

Een vegetarisch menu is mogelijk op verzoek, verdere aanpassingen binnen het menu zijn niet mogelijk.

Om de kwaliteit van onze gerechten te kunnen waarborgen, serveren wij vanaf 6 personen uitsluitend ons menu du chef.

## LES ENTREES

<b>STEAK TARTAAR</b> comté - eidooier - brioche	€ 14,50
<b>ERYNGII</b> sesam - umami - yuzu	€ 13,50
<b>MAKREEL</b> rabarber - myoga - avocado	€ 14,50
<b>SOFT SHELL CRAB</b> kokos - tandoori - kaffir	€ 16,00

## LES PLATS

<b>KALF</b> guanciale - pommes fondant - kers	€ 27,50
<b>LIVAR WANG</b> groene asperge - knolselderij - schorseneer	€ 24,50
<b>ZEEBAARS</b> hazelnoot - granaatappel - beurre blanc	€ 29,00
<b>RISOTTO</b> saffraan - pecorino romano	€ 20,50
<b>SUPPLEMENT</b>	
<b>FRIET (2 personen)</b> kruiden - mayonaise	€ 4,50

## LES DESSERTS

<b>VLIERBLOESEM</b> yoghurt - duindoornbes - sinaasappel	€ 10,50
<b>CROISSANT</b> pistache - framboos	€ 10,50
<b>KAAS</b> frans - compote - brood	€ 16,50