

LUNCHKAART

MENU DU CHEF

STEAK TARTAAR

dashi - oester N°3 - jalapeño

KABELJAUW*

snijboon - parma - fenegriek

LANGOUSTINE**

tandoori - aardappel - sudachi

EEND

braam - cantharellen - radicchio

supplement eendenlever + €10,00

KAASPLATEAU *van het Kaasatelier****

pecannoot - compote - notenbrood

AARDBEI

vlierbloesem - witte chocolade - verveine

3 gangen	€ 52,50
Bijpassend wijnarrangement	€ 30,50
4 gangen *	€ 62,50
Bijpassend wijnarrangement	€ 39,00
5 gangen **	€ 72,50
Bijpassend wijnarrangement	€ 47,50
6 gangen ***	€ 89,00
Bijpassend wijnarrangement	€ 56,00

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

BRIOCHE TO SHARE

(12:00 - 15:00)

Wij raden u aan om 2 gerechten te bestellen per persoon om zo van een verzadigde lunch te genieten.

COPPA DI PARMA € 6,50
miso boter - haringkuit - little gem

GEROOKTE ZALM € 8,50
avocado creme - hollandaise

EENDENLEVER € 8,50
hibiscus - hazelnoot - parmaham

GELAKTE BUIKSPEK € 8,50
tandoori - little gem - xo

VIJGENCOMPOTE (V) € 6,50
truffelkaas - hibiscus

HUMMUS € 6,50
granaatappel - tahini

RIVIERKREEFT € 9,50
gele curry - creme fraiche - appel

BURATTA (V) € 8,50
avocado - tomaat - basilicum

SUPPLEMENT

HANDGESNEDEN FRIET € 4,50
groene kruiden - mayonaise

LES CLASSICS

(12:00 - 15:00)

STEAK TARTAAR € 16,50
ui - cornichon - chimichurri

HUISGEMAAKTE GARNALENKROKET € 14,50
brioche - gele curry

SOEPEN

(12:00 - 15:00)

TOM KHA KAI € 9,95
kokos - kip - tandoori

ASPERGE SOEP € 8,95
brioche - ham

BAR - BITES

(12:00 - 17:00)

ZUURDESEMBROOD € 3,95
miso - boter

PARMAHAM € 12,50
brood - boter

KAASPLATEAU *van het Kaasatelier* € 14,50
compote - notenbrood - pecannoot

ZEEUWSE OESTERS nr 3 € 4,50
citroen - gepekelde sjalot

PROVENCAALSE OLIJVEN € 4,00