



MENU

CHEFS MENU – per tafel te bestellen

3 gangen – voorgerecht – hoofdgerecht – dessert	45
4 gangen – voor – tussen – hoofd – dessert	55
5 gangen – voor – tussen – hoofd – kaas – dessert	65

VOORGERECHT / STARTERS

Coquille – pistache – passie – beurre noisette	20
Burrata – tomaat – pesto – olijf V	15
Octopus – chorizo – tomaat – aardappel	20
Carpaccio – shimeji – truffel – bieslook – parmezaan	18

HOOFDGERECHT / MAIN

Biefstuk	35
+ gebakken ganzenlever	50
Short rib – truffeljus	29
Zeetong – bieslookboter – pico de gallo	45
Ribeye – 2 personen – frietjes – salade	85

SAUCES

Pepersaus / truffeljus / champignonsaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groentegarnituur

SIDES

Frietjes – mayo V	6,5
Truffelfriet – parmezaan – truffelmayo V	7
Salade V	8