

MENU - AMUZEE-VOUS

€ 60

1/2 LAUWE KREEFT / 1/2 HOMARD TIEDE
fris slaatje | vinaigrette van kreeftencoulis
salade de saison | vinaigrette au coulis d'homard
+
ZALM / SAUMON
mousseline |
krieltjes / pdt grenaille
+
DESSERT

KREEFTEN menu

€ 75 p/p.

incl. / avec 1/2 fles champagne ... €105 p/p.

1/2 LAUWE KREEFT fris slaatje | vinaigrette van kreeftencoulis
1/2 HOMARD TIEDE salade de saison | vinaigrette au coulis d'homard
+
1/2 GESTOOMDE KREEFT beurre blanc van truffel | verse tagliatelle
1/2 HOMARD cuit à la vapeur beurre blanc aux truffes | tagliatelles fraîches
of/ou
1/2 GEGRILDE KREEFT koningskruid en koriander | rijst
1/2 HOMARD GRILLE basilic et coriandre | riz
+
DESSERT

Bij de sharing menus worden de voorgerechten gedeeld (min. 2 pers.)

Avec les menu sharing on partage les entrees (min. 2 pers.)

SHARING menu

€ 55 p/p

3 x CHEF'S TAPA'S
om te delen / à partagez
+
ZALM / SAUMON
mousseline |
krieltjes / pdt grenaille
+
DESSERT

SHARING menu - DELUXE

€ 65 p/p

3 x CHEF'S TAPA'S om te delen / à partagez
+
1/2 GEGRILDE KREEFT koningskruid en koriander | rijst
1/2 HOMARD GRILLE basilic et coriandre | riz
of/ou
LIMOUSIN dunne lende / contre filet
bearnaise of/ou pepersaus / sauce au poivre | frietjes / frites
+
DESSERT





ESTABLISHED 1812

COUPE CHAMPAGNE €14
Laurent Perrier brut

APERRO MAISON €12
Cognac | Tonic | Lemon

Kelderrestjes

wit
Clos Perdiz
Chile - Valle Central - Chardonay/Vionier €29

Cent Pour Cent, Domaine du Peyra
Frankrijk - Languedoc - Chardonay €29

Pouilly-Fuissé "Clos Marie" La Soufrandise
Frankrijk - Bourgogne - Chardonay €52

rood
Hugel Pinot Noir 2014
Frankrijk - Elzas - Pinot Noir €33



MOCKTAILS €7
onze suggestie van de maand

Grapefruit & Vanilla (bitter)

Suggesties