

Apéritif

Deuf mayonaise	7.75
Charcuterie met toast (2 personen)	19.50
½ dozijn wilde oesters / ponzu / foreleitjes / limoen	24.50
Brioche met terrine van eendenlever / gelei van Sherry / sichuan peper	18.50
Ansjovis toast	11.50
Ei en kaviaar	22.50
Brioche met steak tartaar / kaviaar	22.50
Huisgemaakte kabeljauw kroketjes / citroen mayonaise	10.50

Entrée

Tonijn / filodeeg / wasabi mayonnaise / komkommer	16.50
Escargots (6 of 12) / botersaus / amandel / groene kruiden	9.75/ 17.25
Mosselen / tempura van paling / aardappel / saus van dille	17.50
In panko gefrituurd ei / cantharellen / chorizo / saus van cèpes / kruiden sla	15.50
Terrine van gerookte zalm / foreleitjes / radijs / kwarteleitjes / hangop	16.50
Rauwe coquilles / creme peterseliewortel / hazelnoot / mandarijn	18.50
Langoustines van de plancha / bouillon van cèpes / druiven / artisjok / trompette de la mort	23.50
Tosti met winter truffel / bechamelsaus / ham / gebakken eitje	24.50

Légumes

Gebakken spruitjes / pecorino / tomaat en ansjovis crème	14.50
Schorseneren a la flamande / crème van aardappel / hazelnoot / gehakt ei / saus foelie	15.50

Plat principal

Côte de boeuf / kropsla / rode wijn jus / frites (2 personen)	90.00
Baskische bloedworst van de plancha / bietjes / uitje / crème van kweeperen	32.50
Gebakken rogvleugel / bleekselderij / paling / dragon / saus van noilly prat / prei	36.00
Gebakken zwezerik / kokkels / wortels / saus van venkelzaad	42.00
Poulet noir / venkel / chorizo / gambas / kreeftensaus	32.50
Kwartel (2 stuks) / spruitjes / palmkool / pompoen / saus van harissa	39.50
Langzaam gegaarde runderwangen / jus van steranijs / little gem met feta	31.50
Snoekbaars / linzen / spekjes / groene kruiden / rode wijn jus	34.50
Kalfshaas / gepofte paprika / ansjovis / jus van steranijs / aubergine / basilicum	38.50