

Koningsmenu

Ceviche van makreel, jalapeño, boemboe bali en avacado crème

Gebraiseerde zeeduivel, wortel tandoori, citrus en venkel

Lamsstoof, zwezerik, aardappel, ras el hanout, asperges en ansjovis

Mousse taartje van Earl Grey, kalamansi, koriander, yoghurt en lychee

Vier gangen 47

Uit te breiden met

Kaas +12

Bastionmenu

Verschillende tomaten, bouillon, burata, avocado en daslook

Gepofte aardappel, crème fraîche, kappertjes en kruiden

Quiche, Waldorfsalade, witlof, gerookte appel en hazelnoot

Mousse taartje van Earl Grey, kalamansi, koriander, yoghurt en lychee

Vier gangen 42

Uit te breiden met

Kaas +12

Bijpassend wijnarrangement vier gangen 26

Kaas i.p.v. zoet +5



Voorgerechten

Gebakken eendenlever, biscuit de Liège, pistache, aardbei, hibiscus en munt	19
Pastrami van bavette, miso, radijs en ui	17
Royale van vadouvan, schorseneren, aardpeer, asperges en salsa verde	14
Bouillabaisse met toast, rouille en verschillende vis	17
Geroosterde gamba, topinamboer, palmhart, kokos en jus van kerrieblad	15
Lauwwarme kreeft, passievrucht, gele biet, schaaldieren vinaigrette en groene kruiden mayonaise	17



Hoofdgerechten

Gegrilde entrecote met artisjok, ui en Madeira jus (<i>eendenlever +7.5</i>)	26
Gebakken Iberico procureur met noedels, hoisin en seroendeng	22
Gekookte asperges, gruyere, groene kruiden, ei en barbecue toast	20
Ravioli met choucroute van ui, spinazie, kruidnagelkaas en mandarijn-koffie vinaigrette	19
Gebraseerde zeeduivel, citrus, wortel tandoori en venkel	26
Gebakken snoekbaars, appelstroop, courgette, geitenkaas, baba ganoush en tosa dashi	24



Desserts

Mousse taartje van Earl Grey, kalamansi, koriander, yoghurt en lychee	12
Panna cotta aardbei, rabarber, asperge en vlierbloesem	13
Chocolade, verschillende bereidingen van chocolade uit de hele wereld	13
Assortiment van onze kaaswagen	14

Een borreltje na het diner? Wij presenteren u graag onze digestievenkaart.

