

ENTREE

POMPOEN VELOUTE € 10,00
Geserveerd met een gamba venkel.

-
STEAK TARTAAR € 13,50
100 gram, gemaakt van de beste biefstuk.

-
HERFST SALADE € 12,50 (VEG)
Gemaakt met spinazie, bloemkool, krokante pistache en een crème van pompoen.
(evt. supplement Franse bloedworst € 7,50)

-
ESCARGOTS € 9,50 ½ dzn.
Verander nooit iets waar je goed in bent.
(Heel dozijn € 18,50)

-
PIZZA TONIJN € 17,50
New York 90's at its finest.

-
WARME FOIE GRAS € 19,50
Geserveerd met een appel chutney & brioche.



PIECE

NOORDZEE SCHOL € 28,50
Chantarellen, gekonfijte prei, bruine boter, kappertjes & citroen.

-
NOORSE KABELJAUW € 24,50
Witte bonen, artisjokken, chorizo & een Pil Pil saus.

-
HOLLANDSE ENTRECOTE € 29,50
Klassieke jus gemaakt met cognac, geserveerd met pommes fondant, boleet en baby bospeentjes.
(bearnaise is evt. verkrijgbaar)

-
PIEPKUIKEN € 22,50
Kip van de rotisserie geserveerd met saus foie gras, dat is natuurlijk nooit een slecht idee.
Geserveerd met linzen crème en spruitjes.

-
CANARD A LA PRESSE € 115,00 (per 2 personen)
De beroemde eend bereiding uit Parijs.

-
GROENTEN CASSOULET € 22,50 (VEG)
Geroosterde groenten van het seizoen met een witte bonen cassoulet, linzen en een zacht eitje.

OESTERS

Selectie van de mooiste oesters van dit moment.
Onze service legt u graag uit welke momenteel verkrijgbaar zijn. Wij serveren deze met een rode bieten mosterd vinaigrette.
Op verzoek ook met rode wijn azijn en sjalot.

½ dozijn € 21,50 heel dozijn € 42,50

VERS WILD

Niets mooier dan echt wild.
Dieren met een leven in de natuur, niet gefokt of gemanipuleerd.
Wij maken een selectie van wat de jager ons biedt.
Uit Noord-Holland en Friesland.

BIB GOURMAND CHEF'S TASTING MENU

Onze chef zal dagelijks een nieuw tasting menu samen stellen. Onze medewerkers leggen het graag aan tafel uit.

3 GANGEN € 37
5 GANGEN € 55

