

Triptyque a la Carte

Noordzee krab, krootjes en vermout
25

Aubergine, basilicum en vijg 
25

Steak tartaar van wortel met gerookte vinaigrette 
25

Prei in klei met vichyssoise en landkaviaar 
25

Broccoliblad, Opperdoes, groene peper en knoflook 
25

Snijboon Carbonara met truffel
25

Zeebaars met kreeft, spinazie en Hollandaise saus
40

Côte de boeuf met groentestoof
45

Risotto van parelgort met geit, lavas en grapefruit 
25

Nederlandse kazen met brood, stroop en boerenjongens 
25

Crème karamel van pastinaak en vanille
22

Kersen, roomkaas en Champagne
22

Wij adviseren minimaal 3 gerechten per persoon

Vegetarische a la carte gerechten zijn herkenbaar aan
Vanaf 5 personen serveren wij geen a la carte maar uitsluitend 1 menu per tafel.

Menu Triptyque

Boter, kaas en eieren

Aardbei en tomaat

Bloemkool in hooi

Brioche, honing en lavendel

Steak tartaar van wortel *

Puntpaprika met Hollandse mozzarella

Aubergine, basilicum en vijg

Prei uit de klei met vichyssoise en landkaviaar

Hoofdgerecht om te kiezen

Broccoliblad, Opperdoes en jonge knoflook

Of

Côte de boeuf met gestoofde groenten

Snijboon "Carbonara" met truffel *

Risotto van parelgort met geit, lavas en grapefruit

Kersen en roomkaas

Crème karamel van pastinaak

135 | 150 *

Drank arrangement volledig 95 | Drank arrangement klein 70
(u kunt het drank arrangement per glas uitbreiden voor het grote menu*,
ons drank arrangement bevat Nederlandse wijnen)

Het menu dient per hele tafel besteld te worden.