

C'est la vie

WINE & DINE

MENU SEPTEMBER

roll of mackerel pepesan
pickle | potato | carrot | ginger

* * *

sushi of cabbage and nori (V)
tomasu soy | carrot | sweet basil

* * *

terriner of beef and foie gras
aubergine | shallot | villa manodori

* * *

organic free range chicken
courgette | stem onion | beurre blanc

* * *

brill fillet braised in champagne
pearl onion | potato | beurre rouge

* * *

tasting of cauliflower (V)
pierre robert | walnut | onion | truffle

* * *

cheese platter with 'duivekater'
fennel | basil | pine nuts

* * *

candied peach with mint
ruby chocolate | buckthorn | vanilla

C'est la vie

WINE & DINE

Three course
"Bib Gourmand"
Menu | 37,00
Four course
Carte Blanche
Menu | 47,00
Five course
Carte Blanche
Menu | 57,00
Six course Carte
Blanche Menu |
67,00

Seven course
Chef's Tour de
Menu | 129,50

Our dishes are
also available a
la carte:
Starter (Course
1, 2 or 3) | 17,50
Main course
(Course 4, 5 or
6) | 27,50
Dessert (Course
7 or 8) | 17,50

WIJN

Three matching
wines | 20,00
Four matching
wines | 26,50
Five matching
wines | 33,00
Six matching
wines | 39,50

Chef's Tour de
Menu is including
seven
matching wines,
unlimited table
water
and is
concluded with
coffee & sweets

Our wines are
also available
per glass:
Please ask our
staff about this

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Heeft u een allergie? Meld het ons!

Onze producten worden elke dag vers geleverd en bereid... dit vraagt tijd. Voor een groep van zes personen of meer, verzoeken wij u één menu te kiezen per tafel, of uw menukeuzes van te voren aan ons door te geven. Vanzelfsprekend houden wij rekening met uw wensen!