

Chefsmenu

Carpaccio van gerookt en gepekeld rundvlees met Parmezaanse kaas,
pijnboompitten en citroen mayonaise

Hollandse asperge met gerookte paling, appel en waterkers

Soep van Hollandse asperge met lamsoren en gerookte amandel 

Dagvis

Lamsschouder met aubergine, oven aardappel en een saus van kokkels

Geconfijt artisjokhart met Chaource, tomaat en truffel 

Crème brûlée

Bokkenpoot met foie gras en sinaasappel ijs

Selectie van kazen met honingraat en notenbrood

4 gangen a 55.5 per persoon

Bijpassend 3 gangen wijnarrangement 20.5

BOB arrangement 15.5