

Voorgerechten

Bladerdeeg met kalfszwezerik, knolselder en champignons	22 €
Lasagne van tomaat, jonge spinazie en mozzarella met kortgebakken St. Jacobsvruchten	23 €
Heilbot met groene asperges, gerst, tarwe en dragon	21 €

De Klassiekers

Carpaccio van langoustines met daikon, wortel en munt	22 €
Kreeft in bouillon met steranijs en julienne groenten	28 €
Huisbereide garnaalkroketten, puur en klassiek	16 €
Gebakken vette eendenlever, toast van brioche, zilveruitjes, sausje met Granny Smith	22 €

Daar wij uitsluitend met verse producten werken, gelieve ons te verontschuldigen voor de soms ontbrekende marktaanvoer



Hoofdgerechten

Kwartel met gestoofde krulandijvie, appel en pijnboompitten, dauphine aardappelen en saus met acaciahoning en verjus	27 €
Eendenborst met sechuanpeper en acciahoning, polenta, pastinaak en peterseliewortel	27 €
Rog vleugel "Meunière" met hazelnootboter, kappers en mousseline aardappelen	24 €

De Klassiekers

Ossenhaas van het Ierse "Hereford" rund, kropsla met tomaat	30 €
Saus naar keuze: béarnaise, choron, groene peperroom, archiduc	3 €
Zonnevis filet <small>(Zeus faber)</small> met mergpompoen, tomaat, kaviaar van eierplant en pasta pesto	29 €
Geelvintonijn met chorizo, salsa van groenten en Ana aardappelen	29 €
Zeetong met julienne groenten, duchesse aardappelen en blanke botersaus	35 €

De keuken is ambacht, ambacht vraagt geduld, geniet van dit moment

Business lunch (voorgerecht en hoofdschotel) 20 €