

A la carte

(Hoofdgerechten worden enkel geserveerd in combinatie met een voorgerecht)

Hapjes:

Blini met 2 gram kaviaar € 8,- per stuk

Voorgerechten:

2 bereidingen van King-crab	€ 61,-
Carpaccio van langoustine, gedroogde kaviaar	€ 36,-
Gemarineerde hamachi (king-fish tonijn)	€ 29,-
Tartaar van rundsvlees, 16 gram Baeri-kaviaar	€ 80,-
Bresaola, brioche, zoetzure groenten	€ 35,-
Gebakken ganzenlever met appel en brioche	€ 35,-

Tussengerechten:

Kalfszwezerik, madeira	€ 35,-
Gerookte paling, risotto, zomertruffel	€ 35,-

Hoofdgerechten:

Tournedos, Madeira saus	€ 42,-
Jonge duif, rode wijnsaus	€ 47,-
	<i>supplement ganzenlever + € 10,-</i>
Kalfsnier, mosterdsaus	€ 37,-
Lamskoteletjes, saus van dragon	€ 39,-
Gegrilde langoustines	€ 58,-
Zeebaars, bruine botersaus	€ 37,-
Tarbotmoot, mostersaus	€ 63,-
Grietfilet, mosseltjes	€ 41,-
Zeetong, bruine botersaus	€ 82,-
Babycreeft, « a la nage »	€ 45,-
Entrecôte van Japans Wagyu rund A5+	€ 75,- per 100 gr.

**'s Middags serveren wij een 3 of 4 gangen Lunchmenu à € 42,50 of € 55,-
uitgezonderd op zon- en feestdagen. B. en NL**

(wijzigingen worden aangerekend / changements seront comptés en supplement)

Restaurant sluit om 16.30 en 23.30 uur, mogelijkheid tot laatste ronde om 16.00 en 23.00 uur.