A la carte

(Hoofdgerechten worden enkel geserveerd in combinatie met een voorgerecht)

Extra hapjes:

Blini met 2 gram kaviaar € 8,- per stuk

Voorgerechten:

2 bereidingen van King-crab	**€ 61,-**
Carpaccio van langoustine, kaviaar	€ 36,-
Gemarineerde hamachi (king-fish tonijn)	€ 29,-
Bresaola, brioche, zoetzure groenten	€ 35,-
Gebakken ganzenlever met appel en brioche	€ 35,-

Tussengerechten:

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

Hoofdgerechten:

Fazant "au fine champagne"	**€ 48,-**
Hazenrug en hazenpeper	**€ 52,-**
Kalfshaasje, Madeira saus	€ 42,-
	supplement zwezerik + ***€ 10,-***
Jonge duif, rode wijnsaus	€ 47,-
	supplement ganzenlever + ***€ 10,-***
Kalfsniertjes, mosterdsaus	€ 37,-
Gegrilde langoustines	€ 58,-
Zeebaars, bruine botersaus	€ 37,-
Zeetong, bruine botersaus	€ 65,-
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.