



Charcuterie

Venkelsalami | 9,50

50 gram | Crostini

Waddenham | 12,50

50 gram | Crostini

Pata Negra | 17

50 gram | Crostini

Charcuterie | 20

75 gram | Crostini

Oesters | Per stuk

Oester Cru | Mignonette | Citroen 4

Oester | Komkommer | Gin-Tonic 5,75

Gegratineerde Oester 6,50

Oester Beurre Blanc | Kaviaar 12,50

Oester Proeverij 28

Dozijn Oester Cru 40

Oesters & Champagne

altijd een perfecte match.

Warme bites

Bitterballen | 9

Mosterd | 6 stuks

Chorizo Krokettjes | 9

Spicy Mayo | 4 stuks

Risotto Bitterballen v | 9

Truffel Mayo | 4 stuks

Karaage Kip | 11

Bosui | Spicy mayo | 6 stuks

Garnaal Krokettjes | 10

Cocktail Saus | 4 stuks

Koude bites

Landbrood | 7

Beurre noisette | Pitten & Zaden

Makreel Rillettes op Brioche | 9

Kruidencrème | 3 stuks

Bieten Tartaar op Brioche | 9

Dille Yoghurt | Geitenkaas | 3 stuks

Eenden rillettes | 12

Brioche | Tafelzuur

Steak Tartaar op Brioche | 11

Aardappel Krokant | Kruidencrème | 3 stuks



Menu van de Chef

Uiteraard kunt u zich ook laten verrassen met een menu van de Chef.

** Bij een gezelschap van 6 personen of meer serveren wij uitsluitend ons menu van de Chef.*

Dieetwensen en/of allergieën vernemen wij graag van tevoren.

3-Gangen € 49 | 4-Gangen € 59 | 5-Gangen € 69 | 6-Gangen € 79

*Indien u de signatuurgerechten in het menu wenst te verwerken,
rekenen wij een supplement van € 9 per gerecht.*

Koude gerechten

Bieten Tartaar | 17

Dille Yoghurt | Geitenkaas

Tonijn | 19

Rijstvel | Wakame | Sesamvinaigrette

Gevogelte Paté | 18

Cumberlandsaus | Cornichons | Radijs

Warme gerechten

Cavatelli Bospaddenstoel | 17

Beurre noisette | Macadamia | Peterselie

Tongschar a la Paupiettes | 21

Spinazie | Zuurkool Saus | Kerrie

Varkenswang | 21

Truffel | Knolselderij | Lardo di Colonnata

De portionering van de koude, warme en signatuur gerechten is tussengerecht formaat.

De signatures van Erik Tas

Buikspek | 25

Langoustine | Foie Royal | Szechuan

Gebakken Foie Royal | 25

Krentenbrood | Zuurkool | Appelstroop | Jus van Appelstroop

Tarte Tartin Sjalot | 20

Epoisse | Peer | Aceto Balsamico



Hoofdgerechten

Ravioli Bospaddenstoelen V | 27

Duxelle | Hazelnoot | Beurre Noisette

Tongschar | 39

Peterselie | Beurre noisette | Sjalotte

Confit de Canard | 29

Coco Blanc | Petite Légumes | Jus de Veau

Indien u deze gerechten in het menu wenst te verwerken zullen wij een supplement prijs berekenen.

Sides:

Dikke Frites | Mayonaise | 6

Groene Salade | 6

Coeur de Boeuf Tomatensalade | 7

Kies uit onze heerlijke sides, de perfecte aanvulling op uw hoofdgerecht!



Nagerechten

Appel | 12,50

Blanc de D'oeuf | Specerijen Crumble | Karamel ijs

Affogato | 9

Vanille ijs | Espresso

Kaas

Selectie van onze kazen

Per stukje | 4

Compote | Notenbrood | Druiven

Voor bij de Koffie of Thee

Madeleine | 3

Crème suisse

Friandises voor bij de koffie | 7,50

3 stuks