

Menu

Lunch

Voor

Langoustines	€62,50
3 gerechten met langoustines	
Kaviaar	€125,00
Kaviaar 50 gr Crème fraîche Hoeve-ei Bieslook Blini's	
Groente	€57,50
Drie gerechten uit de moestuin van Frodo Dekkers "Smaeck Acker" in Best en van Jordi Smit " Bonte Pauw" uit Valkenswaard	
Kalf	€42,00
Dun gesneden kalfshaas Eekhoorntjesbrood Kalfstong Mierikswortel Truffel	
Noordzee Kreeft	€57,50
Kreeft Watermeloen Verveine Tomaat	

Hoofd

Tarbot	€72,00
Groene asperge Artisjok Walnoot Winter-Truffel	
Rode mul	€52,00
Op zuurdesem gebakken Kokkels Provençaalse groenten saus 'Choron"	
Rog Tokyo impuls 2020	€49,00
In sesamololie gebakken IJselmeerpaling Boekweitflensjes	
Kalfhaas Indonesië Impuls 2011	€55,00
Rendang Zoete aardappel Groene kool Pommes Pont Neuf	
Rund	€55,00
Black Angus Entrecote van de BBQ Ossenstaart Merg Knolselderij Witlof	
Rund	€95,00
Japans Wagyu Kogoshima Entrecote A4 Miso Aubergine Geroosterde ui	
Boerderij kip	€86,00
Hele kip voor 2 personen op diverse manieren bereidt	

Groenten menu

Groenten menu 6 gangen	€140,00
-------------------------------	---------

Ajo blanco | Bloemkool | Olijf | Amandel

*

Avocado | Hennep | Koriander | Jalapeno

*

Zomergroenten | Tomaat | Aardbei | Witte bonen

*

Winter-Truffel | Artisjok | Ui | Heezer geitenkaas

*

Rode biet | Wellington | Dragon

*

Souffle | Bramen | Citroengeranium | Munt

Groenten menu 7 gangen

€155,00

Ajo blanco | Bloemkool | Olijf | Amandel

*

Pajeon | Kimchi Groene kool | Tonburi |

*

Avocado | Hennep | Koriander | Jalapeno

*

Zomergroenten | Tomaat | Aardbei | Witte bonen

*

Winter-Truffel | Artisjok | Ui | Heezer geitenkaas

*

Rode biet | Wellington | Dragon

*

Souffle | Bramen | Citroengeranium | Munt

Meesterlijk Menu

Dagelijks serveren wij een wisselend 4 gangen met de favoriete ingrediënten van de chef.

€185

Een 4 gangen menu zonder dessert, waarin de chef werkt met zijn favoriete producten;

Menu Alliance

€130,00

Menu Alliance 5 gangen:

Langoustine | Baharat | Pompoen | Cederhout

*

Tongschar |

Hollandse garnaal | Manzanilla

*

Winter-Truffel | Artisjok | Ui | Heezer geitenkaas

*

Anjou duif ' En Croûte | Bloemkool | Hazelnoot

*

Souffle | Bramen | Citroengeranium | Munt

€145.00

Menu Alliance 6 gangen:

Krab | Zuring | Peultjes | Libanese Limoen

*

Baharat | Pompoen | Cederhout

*

Tongschar | Hollandse garnaal | Manzanilla

*

Winter-Truffel | Artisjok | Ui | Heezer geitenkaas

*

Anjou duif ' En Croûte | Bloemkool | Hazelnoot

*

Souffle | Bramen | Citroengeranium | Munt

Langoustine |

€175,00

Menu Alliance 7 gangen

Krab | Zuring | Peultjes | Libanese Limoen

*

Kaviaar | Vodka | Oester | Citroenmelisse

*

Langoustine | Baharat | Pompoen | Cederhout

*

Tongschar | Hollandse garnaal | Manzanilla

*

Winter-Truffel | Artisjok | Ui | Heezer geitenkaas

*

Anjou duif ' En Croûte | Bloemkool | Hazelnoot

*

Souffle | Bramen | Citroengeranium | Munt

