

6 gangen menu 105
4-gangen lunch menu 80*

wijnarrangement discovering 48/70
wijnarrangement re-discovering 68/100
soft pairing 36/50

Pompoen – Piel de Sapo – citrus

Forel – Elstar appel – Belle de Fontenay*

Zeekat – spitskool – Gochujang

Eenkoorn – eekhoorntjesbrood – gefermenteerde asperge*

Iberico – paprika – framboos*

Knolselderij – pistache – olijf*

A la carte

Venkel – sinaasappel – beurre blanc 24.5

Longhaas – crudités – geroosterde knoflookjus 250 gram 40

Rib-eye – aardpeer – geroosterde knoflookjus 300 gram 85

Tarbot – passievrucht – codium 200 gram 75

Sinaasappel – hooi – jasmijn 15

Kaasselectie L'Amuse

