MENU DU CHEF

3 GANGEN KEUZEMENU - 47,5
keuze uit: entrée, plats en desserts

ENTRÉE

v.a.€8,5

TARTARE DE BOEUF
klassieke steak tartare geserveerd met crostini's
+ oester - 3,5

TARTELETTE AUX GIROLLES ET FROMAGE DE CHÈVRE «V»
krokant filodeeg, cantharellen, rode biet, geitenkaascrème en zwarte truffel

CRUDO DE THON
crudo van tonijn, Piment d'Espelette en kappertjes

PLATS

POISSON DU MOMENT
vis van het moment

BETTERAVE ROUGE AU CHOUX FLEUR «V»
gepofte rode biet met geroosterde bloemkool purée, hazelnoot en beurre blanc

CONFIT DE CANARD
gekonfijte eendenbout met linzen en rode wijnjus
+ truffel - 5,5

DESSERTS

CLAFOUTIS AUX CERISES «V»
gebakken custard met kersen en vanille ijs

MOUSSE AU CHOCOLAT «V»
geserveerd met witte chocolade crumble en crème anglaise

ASSIÈTTE DE FROMAGES «V» *+5,5*
selectie Franse kazen van De Kaaskamer van Amsterdam