

MENU JULI
MENU DU MOIS DE JUILLET

Hapje
Amuses-bouche

Op plancha gebakken babykreeft met citroenboter en Thaise specerijen
Jeune homard 'a la plancha' au beurre citronné et aux épices Thailandaises

Koud soepje van pruimtomaat met basilicum en tartaar van Nobashi garnaal
Soupe froide à la tomate prune rouge, basilic et tartare de crevettes Nobashi

Franse creuses uit Cancale met komkommer, zure room en gelei van perzik.
Huîtres creuses de Cancale au concombre, crème aigre et gelée de pêches

Tournedos van blauw-wit rund met gewokte groenten, spek van Iberico en jus met koriander
Tournedos de bœuf Blanc-bleu, légumes sautés au wok, lard Iberico et jus à la coriandre

Gratin van gemarineerde aardbei met frisse sabayon van limoncello en basilicum
Gratin de fraises marinées et sabayon frais au Limoncello et au basilic

Koffie en versnaperingen
Café et mignardises

€ 49 VOOR VIER GANGEN – € 57 VOOR VIJF GANGEN (*)
€ 49 MENU 4 SERVICES - € 57 MENU 5 SERVICES
SUPPLEMENT AANGEPASTE WIJNEN € 15 – € 20 (*)
SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENT VINS € 15 – € 20 (*)