

Voorbeeld menu

DRIE GANGEN MENU — vanaf 36

VIER GANGEN MENU – vanaf 46

Kies per gang één van de twee of drie gerechten

VOOR

I. Rode bieten tartaar, geitenkaas, bramen, MPW saus^v

II. Ceviche, leche de tigre, aji amarillo, sinaasappel^{2€}

HOOFD

I. Topinamboer, gerookte mais, ananas, cavalo nero, olie van amalfi citroen^v

II. Shio koji bavette, zoete aardappel puree, bimi, aigre deux^{+4€}

TUSSEN

I. Burrata, kiwi, pistache

DESSERT

I. Dragonijs, granitavanblauwebes, basilicumcremeux, crumble

II. Rabarbersakesorbet, witte chocoladekardamomganache, lavendelcaramel

III. Miso chocolate chip cookie, vanille ijs^{CHEF'S SPECIAL}

DIGESTIEF

Yotmiso, plum wine sake – 6

pruimen, amandel, honing

Chateau Montifaud VS – 7

Tauromaquia sherry, pedro ximenez – 7.5

Dulce, sauvignon blanc – 6

appel, peer, kaneel

Baileys – 5

Amaretto Dissarono – 5