

DINER

VOORGERECHTEN

- Steak tartaar** | *piccalily en brioche* 16
met eendenleverkrullen 6
- Tonijn** | *soja-sereh, wasabi en wakame* 16
- Zalm rouleau** | *bloemkool, macadamia en kappertjes* 16
- Pompoen salade** | *balsamico ui en pompoenpitten* 14
- Terrine van eendenlever** | *vijgencompote en Pedro Ximenez* 16
- Gerookte eendenborst** | *pistache en port stroop* 16
- Gebakken gamba's** | *orzo pasta met kreeftensaus* 16
- Bisque d'homard** | *rivierkreeftjes en bosui* 15
- Franse uiensoep** | *crouton en gruyere* 12
- Truffel risotto** | *truffelsaus* 15
met verse truffel 10

HOOFDGERECHTEN

- Kabeljauw** | *paling beurre blanc* 24
- Boerderijhoender** | *jus calvados* 20
- Veluwse eendenbout** | *saus jeneverbes* 22
- Flat iron steak** | *jus gerookte knoflook* 25
- Wild stoof** | *mousseline* 22
- Tournedos** | *saus Truffel* 30
met gebakken eendenlever 7
- Salade Riche** | *gerookte zalm, eendenlever en gamba's* 20
- Gebakken witlof** | *paddenstoelen en appel compote* 19
- Vis van de dag** | *dagprijs*
- Gebakken Zeetong** | *citroen en boter* 47,50
ook per twee personen te bestellen om te delen

MENU

- Laat u verrassen door de keuken met het chefs menu**
- 2-gangen 36
- 3-gangen 44
- 4-gangen 56

SIDE DISH

- Franse frietjes** | 4,50
- Gebakken aardappels** | 6
- Groene salade** | 5
- Geroosterde groenten** | 6.50
- Brood met boeren boter** | 5