

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Oesters naturel 2st.

Zeeuwse creuse

Oester Rura style 2st.

Greenjuice | wakame

Iberico ham 50gr.

Joselito | 12mnd. gerijpt

Oscietra Royal kaviaar

Imperial heritage 10gr. | blini's

Vegetarische bites

Krokante hummus | gerookte paprika

Voorgerecht menu

Kreeft | kers | Foie royal

Voorgerecht Vega menu

Okonomiyaki | bosui | wasabi

HOOFDGERECHTEN

Japanse Kagoshima wagyu A4

"Het beste vlees ter wereld"

Foie Gras

Umeboshi | brioche

Signatuur gerecht

Livar buikspek | langoustine | garam masala

Hoofdgerecht menu

Eend | paksoi | bitterbal | aubergine

Vega hoofdgerecht menu

Appel | Bretonse peen | aardappel

Ravioli

Munt | doperwt | beurre blanc

Chef special

Rendang | Mango | kokos

A LA CARTE

NAGERECHTEN

Nagerecht menu

Peer | miso karamel | hazelnoot

Dame blanche

Madagascar vanille | warme chocolade

Kaas assortiment

Kaasaffineur van Tricht Antwerpen

Koffie met zoetigheden

Uitkiezen van onze lekkernijen plateau

Espresso martini

Cocktail

BEGELEIDEND GLAS

Glas wijn uit het arrangement

Wit of rood

Maury 20 Ans d'Âge Mas Amiel

90% grenache noir, 5% maccabeu en 5% carignan (dessertwijn rood)

Dessertwijn

Passend bij het gekozen dessert

Sherry fino | medium

GRAHAM'S

Ruby

The Tawny 10Y

The Tawny 20Y

Six Grapes