

Menu 4 gangen: 70

Menu 8 gangen: 119

Oester Irish mor naturel: 5

Oester Irish mor, magnolia en vijgenblad: 6

Handegedoken coquille gegratineerd met miso boter en kimchi: 14

Ribeye Holstein met trompette de la mort 100 g p.p (min 2 personen): 20,50

Assortiment kazen 15,50

4 gangen

Aquachile van karmozijnpeer en fingerlime
Ushi Kuri pompoen gegrild in radicchio
Wilde zeebaars met rucola curry en saffraan
Chocolade sorbet met houijcha cremeux

8 gangen

Aquachile van karmozijnpeer en fingerlime
Tempura van shiso en langoustine
Handegedoken coquille gegratineerd met miso en kimchi
Ushi Kuri pompoen gegrild in radicchio
Wilde zeebaars met rucola curry en saffraan
Holstein ribeye met trompette de la mort
Grapefruit sorbet
Chocolade sorbet met houijcha cremeux

Pairing

4 of 6 glazen

47,5/67,5

Non-alcoholische pairing

4 of 6 glazen (beperkt beschikbaar)

32/48

Wijnen per glas

9-14

Waterservice p.p.

3,5

Aperitief

Moussé fils

Champagne - Vallée de la Marne - "l'Esquisse"

16

Jo Landron

Loire - Muscadet Sèvre et Maine - "Atmosphères Brut Nature"

11

Cocktail Coulisse rooibos, pruim, amandel en bourbon

14

Vermouth spritz

13

Gin & Tonic

14

Negroni

14

Stella Artois

4

Sparkling tea 0.0%

9,5

Kombucha 0.0%

7

Coulisse

Coulisse