

Menu 4 gangen: 70

Menu 8 gangen: 119

Oester Irish mor naturel: 5

Oester Irish mor, magnolia en vijgenblad: 6

Handgedoken coquille gegratineerd met miso boter en kimchi: 14

Holstein ribeye met eidooier en cantharel jaune 100 g p.p (min 2 personen): 20,50

Assortiment kazen 15,50

4 gangen

Hollandse fles en pomelo in amandelsaus
Ushi Kuri pompoen gegrild in radicchio
Wilde zeebaars met rucola curry en saffraan
Chocolade sorbet met hoiijcha cremeux

8 gangen

Hollandse fles en pomelo in amandelsaus
Tempura van shiso en langoustine
Handgedoken coquille gegratineerd met miso boter en kimchi
Ushi Kuri pompoen gegrild in radicchio
Wilde zeebaars met rucola curry en saffraan
Holstein ribeye met eidooier en cantharel jaune
Grapefruit sorbet
Chocolade sorbet met hoiijcha cremeux

Pairing

4 of 6 glazen

49,5/69,5

Non-alcoholische pairing

4 of 6 glazen (beperkt beschikbaar)

32/48

Waterservice p.p.

3,5

Aperitief

Mouzon-Leroux

Champagne — Verzy, Montagne de Reims — "L'atavique"

16

Jo Landron

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

11

Cocktail Coulisse earl grey, bergamot, pruim 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