

Menu 4 gangen: 75

Menu 8 gangen: 119

Snacks

Oester Irish mor naturel: 5

Oester Irish mor, magnolia en vijgenblad: 6

Tempura van shiso en langoustine: 9,5

Handgedoken coquille gegratineerd met misoboter en kimchi: 17,5

Holstein ribeye met eidooier en shiso (min 2 personen): 18,50

Assortiment kazen 15,50

4 gangen

Hollandse fles en pomelo in amandelsaus
Craupadine biet in saus van dashi en karnemelk
Gegrilde parelhoen in rucola-curry
Chocolade sorbet met houijcha cremeux

8 gangen

Hollandse fles en pomelo in amandelsaus
Handgedoken coquille gegratineerd met misoboter en kimchi
Wilde zeebaars met saffraansaus en pijnboompitten
Craupadine biet in saus van dashi en karnemelk
Holstein ribeye met eidooier en shiso
Gegrilde parelhoen in rucola-curry
Grapefruit sorbet
Chocolade sorbet met houijcha cremeux

Pairing

4 of 7 glazen (150 ml / 120 ml)

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