

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

Yoghurt mousse met winterrabarber en vanille

8 gangen

Hollandse fles en pomelo in amandelsaus

Handgedoken coquille gegratineerd met misoboter en kimchi

Dry-aged tarbot, saffraan en pijnboompitten

Craupadine biet in saus van dashi en karnemelk

Holstein ribeye met eidooier en shiso

Gegrilde parelhoen in rucola-curry

Grapefruit sorbet

Yoghurt mousse met winterrabarber en vanille

Pairing

4 glazen / 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

Vincent Carême

Loire — Vouvray — Brut Nature — Chenin Blanc — 2022

11

Cocktail Coulisse earl grey, bergamot, pruim en bourbon

14

Vermouth spritz

13

Gin & Tonic

14

Negroni Vin Jaune

14

Stella Artois

4

Sparkling tea 0.0%

9,5

Kombucha 0.0%

7

Coulisse

Coulisse