

À la carte Suggesties

(alle gerechten van onze menu
kunt u ook à la carte bestellen)

Nage van kreeft - curry - anijs -
gevulde kool - Kreeft

€32

Koningskrab Chatka in twee versies -
ingelegde mango - witlofbladeren -
kaviaar - citrusaroma's

€38

Mi-cuit van Segovia eendenlever
(terrine) - hibiscus - appel -
gemberchutney - knapperige
notentoast

€25

Rosbief van zeetong in een
bouillabaisse op smaak gebracht met
soja - garnalentartaar - sesamolie -
zwart brood

€30

Kreeft Thermidor in een moestuin -
Mahon kaas - garnalen -
venusschelpen - milde remouladesaus

€32

Duif Vendée - saus van z'n karkas -
prei - ertwen - gekonfijte aardappel -
rode vruchten

€36

Melkgeit - Pedro Ximénez - groenten -
roze pepersaus

€36

Witte asperges uit Navarra - Txakoli
béarnaise - gepocheerd ei - Iberische
schouderfilet van varken

€30

Menu

Steak tartaar met fijne kruiden -
krokante yuca - eidooier - emulsie
van kappertjes
of

Tataki van rode tonijn - katsuobushi
kers granizado - zeesla - milde
gember - hoisin saus
of

Sint-jakobsvruchten - gekonfijte
selderij - gerookte yoghurt - tartaar
van tomaat en zeewier - groene
sabayon - ingelegde sojabonen

Soep of sorbet

Gegrilde marktvis - sperziebonen -
zachte saffraan - prei crème -
bonbon tomaat - Mornaysaus
of

Galicische ossenhaas - ajuin in
texturen - raap - radijsjes in boter -
erwten - rode wijnsaus
of

Lamskroon met kruiden en mosterd -
Padrón peper - aubergine kaviaar -
parmentier van wortel - dragonsaus
(Supplement €5)

Nagerecht van de dag
of

Selectie van Franse en Spaanse kazen
(Supplement €5)

€57 / per persoon

€29 wijnarrangement / per persoon

