



### VOORGERECHTEN

<b>Mór oesters nature 6 st.</b>	€ 29,50
<b>Mór oesters gegratineerd met Champagne sabayon 6 st.</b>	€ 32,50
<b>Mór oesters 6 st. &amp; kaviaar Royale met crème fraiche</b> 10 gr. € 49,50/ 20 gr. € 69,50/ 30 gr. € 89,50	
<b>Gebakken eendenlever</b> sinaasappel- amandel – Nashi peer	€ 36,50
<b>Marigold roerei – kaviaar Royale – brood soldaatjes</b> 10 gr. € 38,00/ 20 gr. € 58,00/ 30 gr. € 78,00	
<b>Coquille gebakken</b> truffel – knolselder – cantharellen – trompette de la mort	€ 37,50
<b>Rundertartaar</b> Pommes Soufflé - yoghurt Kaviaar Royale, suppl. 10gr. € 25,00/ 20 gr. € 40,00 / 30 gr. € 60,00	€ 32,50

### HOOFDGERECHTEN

<b>Entrecote van "Sashi beef Scandinavian Wagyu"</b> pommes pont neuf – groene asperge – pompoen – sjalot/knoflooksaus	€ 55,00
<b>Kabeljauwfilet</b> mossel – scheermes – spruitjes – peterselie Beurre Blanc	€ 48,00
<b>Tarbotfilet</b> aardpeer – citroen – bosui – prei – Hollandaise saus	€ 55,00
<b>Anjou Duif</b> wortel – aardappel – pistache - komijnsaus	€ 52,00

---

### DESSERTS

<b>Klassieke Dame Blanche</b> Huisgemaakte vanilleroomijs – warme chocolade – slagroom	€ 16,00
<b>Geaffineerde kazen van Kaasmeester "Bourgondisch Lifestyle"</b> per keuze	€ 5,00