

Menu

3 TOP 10 gerechten en een
dessert of koffie naar keuze - 47,50
Losse gerechtjes - 15,50

TOP 10

Gado Gado 3.0 ✓

Groentjes | telur asin | kentjoer | pinda dressing.

Hommage aan Louis Diat 🌱

Vichyssoise | pulled oesterzwam | houtskool | waterkers.

Japanse zijde

Chawanmushi | mosselen | miso | lotuswortel | myoga.

Alles onder één dak

Paté en croûte | eendenlever | gekarameliseerd uien ijs | pistache | kastanje.

Hemels kussentje 🌱

Ravioli | eekhoorntjesbrood | bouillon | bloemkool | hazelnoten.

Vlees noch vis 🌱

Vol au vent Redefine meat | fijne groentjes | truffel | druivenmost mosterd | faux gras.

Verse vangst

Tarbot crêpinette | rivierkreeft | lardo di collonata | aardpeer | druif.

De grote mantel

Coquille Saint Jacques | pompoen | amandelen | witte chocolade | koffie.

Vliegende bietjes

Bosduif | bieten | appelstroop | Granny Smith.

Het edele hert

Hertenrack van de bbq | stoof | vijgen | pitten & zaden | cavolo nero.

Oma Vera's rendang

Indische runderstoof | lontong | bananenblad | kokos sereh saus | zoet zuur.

🌱 Veganistische rendang op basis van spitskool en een frisse gemborsorbet.

À la carte

Een goede start: Bistoria brood met
wisselende boters en olijfolie - 5,00

CLASSIC & TRENDS

Veilig of vernieuwend...

Classic Oesters

1/2 dozijn | rode wijn azijn & sjalotje | citroen. _____ 21,50

Oester Surprise

1/2 dozijn | 3 verschillende bereidingen _____ 25,50
(koud/warm).

Klassiek lekkers

Kaviaar 10 gram | blini | crème fraîche | bieslook. _____ 29,50

Wagyu spiesjes (60 gram)

Krokante knoflook | bosui | miso crème. _____ 27,50

Gebakken eendenlever

Tarte tatin | appel | calvados. _____ 26,00

Chef's keuze

Gebakken zwezerik | sambai Hollandaise | krokante aardappel | rood hoorntjeswier | mosterdzaad. _____ 25,50

XL GERECHTEN

voor de iets grotere trek

Zeetong a la meunière

Kropsla | kapper appeltjes | venkel | remoulade. _____ 47,50

Kreeft Thermidor

Bisque | kreeften risotto | zilte groenten.

1/2 kreeft _____ 32,50

hele kreeft _____ 57,50

Ode aan Escoffier

Tournedos Rossini | eendenlever | truffel | brioche |

Madeira jus | aardappelschuim. _____ 46,00

15 min. bereidingstijd

Tomahawk steak

Bearnaise | mergboter | Hasselback aardappel.

(Per 2 personen) _____ 69,50

Prei Wellington ✓

Tête de Moine | cantharelle | soubise |

gerookte hooi beurre blanc. _____ 27,50

ONZE SIDE DISHES

maken het feest compleet

Huisgemaakte funky & chunky frieten. _____ 6,00

Onze funky & chunky frieten met

wisselende toppings. _____ 7,00

Bistoria groenten, een bonte mix veggies. _____ 7,50

Heeft u dieetwensen of allergieën?
Onze medewerkers adviseren graag.