



Menu

Shared Dining

10 - 16 februari 2025

Voorgerechten

Carpaccio

Balsamicomayonaise, oude kaas en pijnboompitten

Tartaar van zalm

Mierikswortelcrème en gefrituurde kappertjes

Pompensoepje

Schuim van sinaasappel

Hoofdgerechten

Picanha

Geserveerd met barbecueboter

Heilbot

Rode biet en saffraan beurre-blanc

Truffelrisotto

Bospaddestoelen en geroosterde groene asperges

Dessert

Petit grand dessert

Verrassing van de chef

€44.50 p.p.