

Voorgerechten | Starters

Wagyu zijlende I	Tartaar, eendenlever, ossenstaartstooft, paddenstoelen, granaatappelvinaigrette	€ 33
Wagyu striploin	Steak tartar, duck liver, oxtail stew, mushroom, pomegranate vinaigrette	
Zeebaars I	Gemarineerd, Noordzeekrab, crème fraîche, Aquitaine kaviaar, saffraan, wortelvinaigrette	€ 33
Sea bass	Marinated, Northsea crab, crème fraîche, Aquitaine caviar, saffron, carrot vinaigrette	
Langoustine I	Gemarineerd en gebakken, kadaïfideeg, maïs, abrikoos, schaaldierenvinaigrette	€ 43
Langoustine	Marinated and sautéed, kadaïfi pastry, corn, apricot, crustacean vinaigrette	
Coquille I	Geroosterd en gemarineerd, kiemscheuten, Venererijst, sesam, jus van Laoswortel	€ 33
Scallop	Roasted and marinated, sprouts, Venere rice, sesame, galangal root jus	
Rundersukade I	Gestooft, eendenlever, knolselderij, truffel, peterselie, Barolojus	€ 43
Beef blade	Braised, duck liver, celeriac, truffle, parsley, Barolo jus	
Kalfszwezerik I	Gebakken, bietjes, gepekeld tong, gestoofde wang, augurk, Sauternesjus	€ 43
Veal sweetbreads	Sautéed, beetroots, cured tongue, braised cheek, gherkins, Sauternes jus	
Kaviaar I	Geserveerd met blini's en garnituren	
Caviar	Served with blinis and garnish	
	Aquitaine (per 10 gram)	€ 50
	Oscietra (per 10 gram)	€ 100
	Beluga (per 20 gram)	€ 350

Menu La Rive

Wisselend 5-gangenmenu € 85 | Wijnarrangement € 65

Seasonal 5-course menu € 85 | Wine pairing € 65

Hoofdgerechten | Main Courses

Zeebaars I (per 2 personen)	In zoutkorst, krokante aardappel, aubergine, tomaat, spinazie, assortiment olijfoliën	€ 55
Sea bass (per 2 persons)	In salt crust, crispy potato, eggplant, tomato, spinach, olive oil assortment	
Tarbot I	Gebraden, gegrilde artisjok, Pont-Neuf aardappel, sinaasappel, Hollandaisesaus	€ 55
Turbot	Roasted, grilled artichoke, Pont-Neuf potato, orange, Hollandaise sauce	
Kabeljauw I	Gebakken rugfilet, rode kool, dragoncrème, ossenstaart, kruidnageljus	€ 55
Cod	Sautéed loin, red cabbage, tarragon cream, oxtail, clove jus	
Zeeduivel I	Gebraden, bloemkool, oester, macadamianoot, quinoa, waterkerssaus	€ 55
Monkfish	Roasted, cauliflower, oyster, macadamia nut, quinoa, watercress sauce	
Bresse duif I	Zacht gegaard, krokant boutje, koffie, rozijnen, pistache, Banyulsjus	€ 55
Bresse pigeon	Slow cooked, crispy leg, coffee, raisins, pistachio, Banyuls jus	
Gasconne kalfshaas I	Gebraden, gestoofde schenkel, witlof, belugalinzen, laurierjus	€ 55
Gasconne veal tenderloin	Roasted, braised shank, Belgian endive, Beluga lentils, bay leaf jus	
Wagyu entrecôte I	Geroosterd, shortrib, rozemarijn aardappel, minigroenten, zwarte knoflookjus	€ 75
Wagyu Sirloin	Broiled, short rib, rosemary potato, baby vegetable, black garlic jus	

Menu Alliance

Zeebaars I	Gemarineerd, Noordzeekrab, crème fraîche, Aquitaine kaviaar, saffraan, wortelvinaigrette
Sea bass	Marinated, Northsea crab, crème fraîche, Aquitaine caviar, saffron, carrot vinaigrette
Kabeljauw I	Gebakken rugfilet, rode kool, dragoncrème, ossenstaart, kruidnageljus
Cod	Sautéed loin, red cabbage, tarragon cream, oxtail, clove jus
Coquille I	Geroosterd en gemarineerd, kiemscheuten, Venererijst, sesam, jus van Laoswortel
Scallop	Roasted and marinated, sprouts, Venere rice, sesame, galangal root jus
Kalfszwezerik I	Gebakken, bietjes, gepekeld tong, gestoofde wang, augurk, Sauternesjus
Veal sweetbreads	Sautéed, beetroots, cured tongue, braised cheek, gherkins, Sauternes jus
Bresse duif I	Zacht gegaard, krokant boutje, koffie, rozijnen, pistache, Banyulsjus
Bresse pigeon	Slow cooked, crispy leg, coffee, raisins, pistachio, Banyuls jus
Boerenkaas I	Uw keuze van de kaaswagen met boerenkazen, geaffineerd door Bernard Anthony
Farmhouse chees	Your selection from the cheese trolley with farmhouse cheeses from affineur Bernard Anthony
Guanaja 70% I	Mousse, sorbet, crumble, sinaasappel, hazelnoot, koffie
Guanaja 70%	Mousse, sorbet, crumble, orange, hazelnut, coffee

7-gangenmenu € 112 | Wijnarrangement € 79 | 7-course menu € 112 | Wine pairing € 79

Dit menu is te bestellen tot 21.30 uur | This menu is available until 9:30 p.m.

