

## “Le choix de l’équipe”

Meiknol & Black lemon 4 - 6  
*Remoulade – Rabarber – Pickle spices*

*Arapaima +15*

*10 gr Imperial heritage kaviaar +25 4 - 5*

Koolrabi & Duindoornbes 4 - 6

*Wilde rijst – Ketjap – Laska*

*Langoustine +20*

Foie Gras “Cashew” & Kumquat 5 - 6

*Tofu – Shiitake – Lizz spices*

*Eendenlever ‘Mitteualt’ ipv +20*

*Duif Anjou ipv +20*

Roodlof & Zwarte bes 4 - 6

*Peterseliewortel – Gouda – Kampot*

*Ossenhaas +25*

*Zeebaars +25*

Cheesbar “WSHS” 6 - 6

*You – Are – Invited*

*Kaas ipv Dessert +15*

Profiteroles & Bloedsinaasappel 4 - 6

*Valrhona – Porcini – Sumac*





# “L’essence du luxe”

*Pure Light Dining*

## Voorgerechten

Imperial Heritage “Kaviaar”  
*Platte Oester – Yuzu – Crème Fraîche*

45

Arapaima “Tasting”  
*Laska – Cardamon – Remoulade*

30

Eendenlever “Mitteuult”  
*Brioche – Umeboishi – Sesam*

25

Kalfszwezerik “Signature”  
*Amandel – Abrikoos – Komijn*

25/35





## Hoofdgerechten

Ossenhaas  
Gerookt spek-braadjus  
*Eendenlever 'Mittevalt'* +20  
25/35

Duif Anjou  
Miso-koffie  
20/40

Zeebaars  
Beurre blanc-lapsang  
25/40

Pommes Pont Neuf  
Mayonaise-fleur de sel  
10

Groenten gerecht  
Your - Choice  
15



L

I

## Desserts

Profiteroles & Bloedsinaasappel

*Valrhona – **Porcini** – Sumac*

20

Cheesebar

*You – **Are** – Invited*

25

Z



Z