



starters

Pettine (H)

coquilles, zeekraal, lardo, mango chutney
scallops, samphire, lardo, mango chutney 18

Deep Blue (H)

softshell krab, kimchee, zeewier-ricotta
soft shell crab, kimchee, seaweed ricotta 18

Chef's Carpaccio *Chef's signature dish*

platgeslagen kogelbiefstuk, eierdooier, eendenlever,
sjalot
flat iron steak, egg yolk, duck liver, shallot 19

La Selección

Selectie van exclusieve vleessoorten, smörgåsbord van
verschillende snedes, bereidingen en smaken. Markante
verwennerij
Selection of meats, in a smörgåsbord of cuts, cures, and
flavours. A different, gloriously primal, kind of indulgence. 16

Estate (V)

burrata, watermeloen, tomaat, bleekselderijsap,
krokante basilicum
burrata, watermelon, tomato, celery juice, crispy basil 16

Bentō

Chef's selectie van voorgerechten om te delen. 18
Vanaf 2 personen, prijs per persoon.
Our finest selection of starters, to share.
Starting from 2 guests, price per guest.

V - Vegetarisch: naast onze selectie kan onze Chef een
vegetarisch gerecht naar wens samenstellen.
*Vegetarian: our Chef can also create additional
vegetarian dishes, according to your preferences.*

H - Gezondste keuze / *Healthiest option*

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.
Please notify us if you have any food allergies.

soups

Tom Yum (H) *Chef's signature dish*

garnalen, lotuswortel, koriander

prawns, lotus root, coriander

14

Seasonal Special

naar recept van onze chef Brian Whyte: soep van
seizoensspecialiteiten

Chef's special: homemade seasonal soup

10

entremets

Terra Marique (H) *Chef's signature dish*

Buikspek, gamba, artisjok, yoghurt

Pork belly, gamba, artichoke, yogurt

18

In Medio

Verwondering van onverwachte smaken, gecombineerd tot
perfectie door onze Chef

*Indulge in a delicious mix of unexpected tastes, created
by our Chef*

16

V - Vegetarisch: naast onze selectie kan onze Chef een
vegetarisch gerecht naar wens samenstellen.

*Vegetarian: our Chef can also create additional
vegetarian dishes, according to your preferences.*

H - Gezondste keuze / *Healthiest option*

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

Please notify us if you have any food allergies.

mains

Southern Sea (H)

Argentijnse rode garnaal, geprakte aardappel, maïs, chimichuri 24
Argentinian red shrimp, mashed potato, corn, chimichurri

Maxime

De beste oorsprong garandeert een ware smaaksensatie. 26
Proef deze verborgen schatten uit de oceaan, bereid tot perfectie door onze Chef.
Great origins as a guarantee for supreme quality of tastes. Try these hidden treasures from the ocean, prepared to perfection by our Chef.

New Classic

Klassiek gebakken tournedos Rossini, Madeirajus, 27 170 g
huisgemaakte frites, seizoensgroenten 39 340 g
Traditional tournedos Rossini, Madeira gravy, homemade fries, seasonal vegetables

Discovery

Onze Chef houdt van vlees. Samen met Vleeschhouwerij 25
Cru selecteert hij het beste van gepassioneerde boeren.
Ervaar zijn reis naar originele smaken.
Our Chef loves meat. Together with Vleeschhouwerij Cru he personally selects favourites from passionate farmers. Experience his journey to original tastes.

Light Delight (V)

tarte tartin van witlof, époisses, rås al hânout 20
vinaigrette
chicory tarte tartin, époisses, rås al hânout vinaigrette

Jardins de Ciel (V)

Hemels groen: gezond en heerlijk, vol smaak en kleur. 22
Échte originelen in plaats van saaie vervangers. Kies
vegetarisch en sta versteld.
Heavenly greens: flavourful, colourful, healthy & delicious. True originals, not boring substitutes. Take the full vegetarian plunge and be amazed.


V - Vegetarisch / Vegetarian

H - Gezondste keuze / Healthiest option

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.
Please notify us if you have any food allergies.

side dishes

- verse huisgemaakte frites, truffel mayonaise en een extra
saus van onze Chef 5
*homemade fresh fries, truffle mayonnaise and a surprise
sauce, created by our Chef*
- een selectie van verse seizoensgroenten 5
a selection of fresh seasonal vegetables
- verse seizoenssalade 5
fresh seasonal salad
- salade van gerookte biet, Manchego, amandel,
krokante schorseneren, wortel-gember vinaigrette 9
*salad of smoked beets, Manchego, almonds,
crispy salsify, carrot-ginger vinaigrette*
- verschillende soorten verse broodjes, boter, olijfolie 5
bread selection, butter, olive oil



Heeft u een allergie? Laat het ons weten.
Please notify us if you have any food allergies.

