

A M U S E

Oysters

FINES DE CLAIRES No 3

SHALLOT VINAIGRETTE
A PIECE 2,95

GIN, FENNEL AND
GRANNY SMITH
A PIECE 3,50

SOY-GINGER SYRUP,
SPRING ONION AND RED PEPPER
A PIECE 3,50

Caviar

10 GR

FINEST SELECTED
BAERII CAVIAR
BY AKEF
WITH BLINIS

19,50

COMBINE THE CAVIAR WITH A GLASS OF
VEUVE CLICQUOT
BRUT OR ROSE BRUT

29,50

Starters

YELLOWFIN TONIJTARTAAR MET GEOOCHEERD KWARTLEI, AVOCADO, SESAM, LOTUSWORTEL, SHISO EN SOJACARAMEL

Yellowfin tuna tartare with poached quail egg,
avocado, sesame, lotus root, shiso and
soy caramel.....15^{.50}

LICHT GEROOSTERDE ZALM MET TEMPURA VAN KING KRAB, VIOLET AARDAPPEL, WATERKERS EN LIMOENKAVIAAR

Seared salmon with king crab tempura,
violet potato, watercress and lime caviar.....15^{.50}

GEBAKKEN COQUILLES IN EEN OPEN RAVIOLI MET GEGRILDE PIJLSTAARTINKTVIS, ZILTE GROENTEN EN TOMATENSALSA

Sautéed scallops in an open ravioli with
grilled squid, seaside vegetables and
a tomato salsa.....16^{.50}

TEMPURA VAN BUIKSPEK MET KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK, INGELEGDE GROENTEN EN MILDE MADAME JEANETTE COMPÔTE

Pork belly tempura with crispy sweetbread,
pickled vegetables and
a mild Madame Jeanette compôte.....15^{.50}
SUPPLEMENT: Langoustines.....5^{.50}

EENDENLEVERTERRINE MET CANADESE KREEFT, DOPERWTEN, BRIOCHE EN ZOMERTRUFFEL

Duck liver terrine with Canadian lobster,
green peas, brioche and summer truffle.....16^{.50}

VEGA

BLOEMKOOL GEGAARD IN BEURRE NOISETTE, TRUFFELHUMMUS, ROMANESCO, LIMOENCUSCOUS, HAZELNOTEN EN TRUFFELVINAIGRETTE

Cauliflower sautéed in beurre noisette with truffle hummus, romanesco,
lime couscous, hazelnuts and a truffle vinaigrette

15^{.50}

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET US KNOW

MOCHT U ALLERGIEËN HEBBEN,
LAAT HET ONS EVEN WETEN

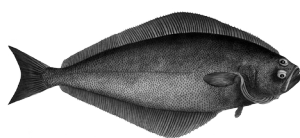
L I O N N O I R

→ KITCHEN ←

MAIN COURSE

CATCH OF THE DAY

PLAICE
SEA BASS
GUINEA FOWL



PRICE OF THE DAY

LAMB
STEAK
VEGA

GEBAKKEN SCHOLFILET MET TRUFFELRISOTTO, GEROOSTERDE LANGOUSTINE, DOPERWTEN EN BEURRE BLANC MET SCHAALDIERENOLIE

Sautéed plaice with truffle risotto, roasted langoustine, green peas and a beurre blanc with shellfish oil25,-

ZEEBAARSFILET MET KOKKELS, LIMOENCOUSCOUS, BLOEMKOOL, ZILTE GROENTEN EN SAUS VAN GROENE CURRY

Sautéed sea bass with cockles, lime couscous, cauliflower, seaside vegetables and a green curry sauce.....25,-

PARELHOENFILET MET EEN EMPANADA GEVULD MET GROENE BOONTJES EN MAÏS, PIMENT POPCORN EN SALSA VAN RODE UI EN MARJORAAN

Guinea fowl with an empanada filled with greens beans and sweet corn, spicy popcorn and a red onion and marjoram salsa.....24^{.50}

SUPPLEMENT

EENDENLEVER & ZWEZERIK

Duck liver & Sweetbread

{ can be added to all meat dishes }

A PIECE

4,50

LAMSFILET MET KROKANTE POLENTAFRIETJES, GEPOFTE KNOFLOOK, BABY BROCCOLI, GEROOSTERDE OESTERZWAMMEN EN LAMSJUS MET GECONFIJTE CITROEN EN OREGANO

Lamb fillet with crispy polenta fries, roasted garlic, baby broccoli, roasted oyster mushrooms and a lamb jus with lemon confit and oregano.....25,-

BLACK ANGUS STEAK MET ARANCINI VAN SAFFRAANRISOTTO, GROENE ASPERGETIPS, GEBAKKEN PADDESTOELEN EN RODE WIJN-TRUFFELSAUS

Black Angus steak with arancini of saffron risotto, green asparagus tips, sautéed mushrooms and a red wine-truffle sauce26,-



V E G A

TOMATENGNOCCHI MET GEROOKTE BURRATA, BASILICUM, FOCACCIA EN EEN WONTON GEVULD MET HAZELNOOT EN RICOTTA

Tomato gnocchi with smoked burrata, basil, focaccia and a wonton filled with hazelnuts and ricotta

24,-



FINAL

Dessert



**OREO RED VELVET CHEESECAKE MET
VANILLE ROOMKAAS, FRAMBOZEN EN
FRAMBOZENSORBET**

Oreo red velvet cheesecake with vanilla creamcheese,
raspberries and raspberry sorbet

8.50

**WENTELTEEFJE VAN
SUIKERBROOD MET RABARBERCOMPÔTE,
GEROOSTERDE PECANNOTEN EN
VANILLEPARFAIT MET
'SAILOR JERRY SPICED RUM'**

French toast of sugar loaf with rhubarb compôte,
roasted pecan nuts and vanilla parfait with
'Sailor Jerry Spiced Rum'

9.50

SUPPLEMENT: Eendenlever/Duck liver 4.50

**CITROENTAARTJE MET PISTACHE CAKEROLL,
GEROOSTERDE PISTACHENOTEN,
GEWECKTE KERSEN EN KARDEMOM SABAYON**

Lemon tart with a pistachio cake roll,
roasted pistachio nuts, preserved cherries and
a cardamom sabayon

9.50

**BASILICUM PANNA COTTA MET AARDBEIEN,
SABLÉ BRETON MET ROZE PEPER EN
AARDBEIENSORBET**

Basil panna cotta with strawberries,
pink pepper sablé breton and strawberry sorbet

9.50

**PURE CHOCOLADE BROWNIE MET
WITTE CHOCOLADE MET LAVENDEL,
MACADAMIANOTEN EN BLAUWE BESSENHANGOP**

Pure chocolate brownie with white chocolate with lavender,
macadamia nuts and blueberry yoghurt

9.50

Port

RUBY

Quinta de Portal, Douro, Portugal
Heerlijk zacht en fruitig. Zoete kersen, een
aangenaam bittertje, vurig en sappig

5.50

TAWNY

Quinta de Portal, Douro, Portugal
Een stevige, mooi gerijpte tawny met de smaak van
noten, chocola, kersen en een aangenaam bittertje

5.50

SIX BARRELS RESERVE PORT

Quinta de Portal, Douro, Portugal
Perfect in balans. Een zachte, gerijpte port met de
smaak van kersen en vanille.

7.50

DESSERT WINE

AMBRÉ RIVESALTES

GRENACHE BLANC, GRENACHE GRIS

Cellier de la Dona, Languedoc, Frankrijk
Gul, met een perfecte balans tussen zoet en zuur.
Intens in smaak door rijpe zuidvruchten,
vijgen, een amandelbittertje en
wat karamel en kaneel.

6.50

PEDRO XIMENEZ

Valdespino 'El Candado', Jerez, Spanje
Intens zoet en fluwelig zacht met tonen van noten,
rozijnen, vijgen, dadels en chocolade.

6.50

MONASTRELL

Casa de la Ermita, Jumilla, Spanje
Vol en geconcentreerd met rijp fruit,
chocolade en een friszoete afdronk

6.50