

Vaderdagmenu

Dry Aged entrecote

Bonbon van Dry Aged entrecote met zilveruitje,
en dressing van pancetta en sjalotten

Langoustine

Gebakken langoustine met bospeen, citroengras en een saus van langoustine

Ganzenlever

De klassieker

Côte de Boeuf

Côte de Boeuf rosé gebraden met bereidingen van ui en bearnaisesaus

Millefeuille

Millefeuille met roodfruit, Champagne sabayon en
roomijs van Madagaskar vanille

Vaderdagmenu € 125.00

Wijnarrangement

Per glas € 15.50 / half glas € 8.50

Kaas extra € 25.00

Kaas i.p.v. dessert € 12.50