



Menu 05-05-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Andalusian gazpacho with Iberian ham

Gazpacho andalou et jambon ibérique

Andalusische gazpacho met Iberische ham

Baby octopus salad with sun-dried tomatoes and avocado

Salade de baby poulpes, tomates séchées et avocat

Baby-octopussalade met zongedroogde tomaten en avocado

Beef carpaccio with parmesan, arugula, and truffle oil

Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette et huile de truffe

Carpaccio van rundvlees, parmezaan, rucola en truffelolie

Mains 30€

Guinea fowl fillet, roasted pear in red wine, and potatoes

Filet de pintade, poire rôtie au vin rouge et pommes de terre

Filet van parelhoen, geroosterde peer in rode wijn en aardappelen

Roasted salmon, sake beurre blanc, and baby vegetables

Saumon rôti, beurre blanc au saké et mini légumes

Geroosterde zalm, beurre blanc met saké en mini-groenten

Crab ravioli with sage bisque

Raviolis de crabe et bisque à la sauge

Krab-ravioli met saliebisque

Desserts 8€

Chocolate brownie with salted caramel sauce and
vanilla ice cream

Brownie au chocolat, sauce caramel salé et glace vanille

Chocoladebrownie, gezouten karamelsaus en vanille-ijs

Raspberry and chocolate lingot

Lingot framboise et chocolat

Frambozen- en chocoladelingot

Fruit salad

Salade de fruits

Fruitsalade

“Enhance your meal with our wine selection”

White wine

Michele Chiarlo | Palas Gavi | floral | sage | almond

8€/glass

Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

Red wine

Le Muricce ‘La Donna Doga’ | smooth | light | red berries

8€/glass

Toscana, Italy | Sangiovese