

Gastro Menu APRIL 2026

2 Amuse-Bouches

—

Sphère d'asperges blanches à la Flamande, jaune d'œuf de Caille € 16
Sphere of white asparagus 'Flemish' style, served with quail egg yolk
Bol van witte asperges op Vlaamse wijze, geserveerd met kwarteleidooier

Palmer & Co | Brut Extra Reserve AOC Champagne, Reims, France | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

—

Cannelloni croustillant aux asperges et foie gras Dupignac, € 24
pétales d'oignons rouge confits, gel de rhubarbe, Caviar de vin jeune
Crispy cannelloni with asparagus and Dupignac foie gras, candied red onion petals
Rhubarb gel & young wine caviar
Krokante cannelloni met asperges en Dupignac foie gras, gekonfijte rode-uienblaadjes
Rabarbergel, kaviaar van jonge wijn

E. Boeckel | Riesling Réserve AOC Alsace, France | Riesling

—

Mosaïque mi-cuite de gambas royales et asperges, € 21
servie avec une émulsion de calamansi et petits pois
Half-cooked mosaic of king prawns and asparagus, served with calamansi and green pea emulsion
Halfgegaarde mozaïek van koningsgarnalen en asperges, geserveerd met een emulsie van
calamansi en doperwten

Fournier | Sancerre Les Belles Vignes Loire-AOC Sancerre, France | Sauvignon Blanc

—

Tournedos de joue de porc confite, Servi avec son cromesquis à la truffe € 36
Cappuccino de morilles, duo d'asperges, espuma de pomme de terre fumée
Tournedos of confit pork cheek, served with truffle cromesquis
Morel cappuccino, duo of asparagus, Smoked potato espuma
Tournedos van gekonfijte varkenswang, geserveerd met een truffel-cromesquis
Morielje-cappuccino, duo van asperges, gerookte aardappel espuma

Baron Rothschild | Croix des Laurets Montagne Saint-Emillion, France | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

—

Panna cotta d'asperges blanches et fraises, € 12
glace au chocolat blanc et matcha, Crumble coco
White asparagus and strawberry panna cotta, white chocolate and matcha ice cream
Panna cotta van witte asperges en aardbeien, geserveerd met ijs van witte chocolade en matcha

—

Coffee & Mignardises

Price Menu 5-plats : € 109

Price Menu with accompanied wines : € 149

