



Menu 08-06-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Vitello tonnato with bluefin tuna, caper berries, and wasabi mayonnaise

Vitello tonnato au thon rouge, câprons et mayonnaise au wasabi
Vitello tonnato met blauwvintonijn, kapperappels en wasabimayonaise

Watermelon and feta mosaic with fresh basil

Mosaïque de pastèque et feta, basilic frais
Mozaïek van watermeloen en feta met verse basilicum

Prime cut of gravlax salmon, yuzu sorbet, and fresh mint pea cream

Cœur de saumon gravlax, sorbet au yuzu, crème de petits pois à la menthe fraîche
Middenstuk van gravadlax-zalm, yuzusorbet en erwtencrème met verse munt

Mains 30€

Half duck breast with ponzu consommé and chanterelle ravioli

Demi-magret de canard, consommé au ponzu et raviolis aux girolles
Halve eendenborst met ponzu-consommé en ravioli gevuld met cantharellen

Fusilli with octopus, wild fennel cream, and grappa

Fusilli au poulpe, crème de fenouil sauvage et grappa
Fusilli met octopus, crème van wilde venkel en grappa

Zucchini blossom stuffed with ratatouille and ricotta, served with tomato salsa

Fleur de courgette farcie à la ratatouille et à la ricotta, servie avec une salsa de pomodoro
Courgettebloem gevuld met ratatouille en ricotta, geserveerd met tomatensalsa

Desserts 8€

Poached fig with vanilla ice cream and roasted almonds

Figue pochée, glace à la vanille et amandes rôties
Gepocheerde vijg met vanille-ijs en geroosterde amandelen

Fresh fruit salad

Salade de fruits frais
Salade van vers fruit

Selection of aged cheeses served with rhubarb chutney

Assiette de fromages affinés, servie avec son chutney de rhubarbe
Selectie van gerijpte kazen, geserveerd met rabarberchutney

“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