



Menu 13-07-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Citrus salmon gravlax, pea cream with fresh mint.

Saumon gravlax aux agrumes, crème de petits pois à la menthe fraîche.
Zalmgravlax met citrusvruchten, crème van doperwten met verse munt.

Watermelon gazpacho, flavoured with Blue Monkey gin and fresh basil.

Gaspacho de pastèque, parfumé au gin Blue Monkey et au basilic frais.
Watermeloengazpacho, op smaak gebracht met Blue Monkey gin en verse basilicum.

Iberian Apaki carpaccio, red onion pickles, green apple and Greek yoghurt.

Carpaccio d'Apaki ibérique, pickles d'oignon rouge, pomme verte et yaourt grec.
Carpaccio van Iberische Apaki, ingelegde rode ui, groene appel en Griekse yoghurt.

Mains 30€

Sardinian fregola with mussels and saffron.

Fregola sarda aux moules et au safran.
Sardijnse fregola met mosselen en saffraan.

Farmhouse chicken with oyster mushrooms, potato pearls and carrots.

Poulet fermier aux pleurotes, perles de pommes de terre et carottes.
Hoevekip met oesterzwammen, aardappelparels en wortelen.

Portobello mushroom gratin with mozzarella and truffle.

Portobello gratiné à la mozzarella et à la truffe.
Gegratineerde portobello met mozzarella en truffel.

Desserts 8€

Poached apricot, vanilla ice cream and roasted almonds.

Abricot poché, glace à la vanille et amandes torréfiées.
Gepocheerde abrikoos, vanille-ijs en geroosterde amandelen.

Trilogy of ice creams and sorbets.

Trilogie de glaces et sorbets.
Trilogie van ijs en sorbets.

Selection of matured cheeses, served with fig chutney.

Assiette de fromages affinés, servie avec son chutney de figue.
Schotel met gerijpte kazen, geserveerd met vijgenchutney.

“Enhance your meal with our wine selection.”

White wine

Michele Chiarlo | Palas Gavi | floral | sage | almond
Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

8€/glass

Red wine

Le Muricce ‘La Donna Doga’ | smooth | light | red berries
Toscana, Italy | Sangiovese

8€/glass