



Menu 18-05-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Tomato tartare with burrata espuma and tomato water veil

Tartare de tomates avec espuma de burrata et voile d'eau de tomate

Tomatentartaar met burrata-espuma en sluier van tomatenwater

Vegetable pearls with mussels and squid in different textures

Perles végétales aux moules et calamars en différentes textures

Groenteparels met mosselen en inktvis in verschillende texturen

**Marinated duck breast with orange coulis, pineapple chutney,
and grilled figs**

Magret de canard mariné, coulis d'orange, chutney d'ananas et figues grillées

Gemarineerde eendenborst met sinaasappelcoulis, ananashutney en gegrilde vijgen

Mains 30€

Fava bean and pecorino risotto

Risotto aux fèves et pecorino

Risotto met tuinbonen en pecorino

**Redfish fillet with white and green asparagus, served with a
three-style fish fumet**

Filet de grondin rouge aux asperges blanches et vertes, servi avec un fumet de poisson décliné en trois façons

Roodpoofilet met witte en groene asperges, geserveerd met een visfumet in drie bereidingen

Beef tagliata with pomme maxim and morille sauce

Tagliata de bœuf avec pomme maxim et sauce aux morilles

Rundertagliata met pomme maxim en morieljessaus

Desserts 8€

**Exotic fruit longuette with mint sponge cake and passion fruit
crème pâtissière**

Longuette aux fruits exotiques, biscuit à la menthe et crème pâtissière au fruit de la passion

Longuette van exotisch fruit met muntbiscuit en banketbakkersroom van passievrucht

Spuma cheesecake

Cheesecake en spuma

Cheesecake-spuma

Selection of cheeses

Sélection de fromages

Selectie van kazen

“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
