



Menu 26-10-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Beetroot tataki · edamame · makrut lime broth · ponzu

Tataki de betterave · edamame · bouillon au combava · ponzu

Bietentataki · edamame · bouillon van makrutlimoen · ponzu

Angus beef carpaccio · truffle mayonnaise · pecorino crisps

Carpaccio de bœuf Angus · mayonnaise à la truffe · chips de pecorino

Carpaccio van Angusrund · truffelmayonaise · pecorinocrisps

Octopus mosaic · Amalfi lemon · olive oil · oregano

Mosaïque de poulpe · citron d'Amalfi · huile d'olive · origan

Octopusmozaïek · Amalfi-citroen · olijfolie · oregano

Mains 30€

Calamarata pasta with scampi · bouillabaisse sauce · basil infusion

Pâtes calamarata aux scampis · sauce bouillabaisse · infusion de basilic

Calamaratapasta met scampi's · bouillabaisse-saus · basilicuminfusie

Roasted portobello mushroom · mozzarella · truffle · three-colour tomatoes

Portobello rôti · mozzarella · truffe · tomates tricolores

Geroosterde portobello · mozzarella · truffel · driekleurige tomaten

Veal fillet · shallot sauce · pommes Dauphine

Filet de veau · sauce aux échalotes · pommes Dauphine

Kalfshaas · sjalottensaus · pommes Dauphine

Desserts 8€

Chocolate fondant · chestnut ice cream

Moelleux au chocolat · glace à la châtaigne

Chocoladefondant · kastanje-ijs

Selection of aged cheeses · homemade fig chutney · crispy artisan bread

Sélection de fromages affinés · chutney de figes maison · pain artisanal croustillant

Selectie van gerijpte kazen · huisgemaakte vijgenchutney · krokant ambachtelijk brood

Trio of sorbets and ice creams

Trilogie de sorbets et de glaces

Trio van sorbets en ijssoorten

“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