

€45

CHEF'S SPECIAL

Kies een voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht naar keuze uit de onderstaande opties:

VOOR

Queenie coquilles met gegrilde schorseneer, beurre blanc en kruidenolie

Hamachi met bietencompote, bietengelei, zoet-zure biet, peer en komkommerjus

HOOFD

Geroosterde heilbot met tomatenpavé, champignon-lardo saus en krokante pancetta

Paddenstoelen-parelgort risotto met oesterzwam "coquilles", spinazie en zeekraal 

NA

Gepocheerde peren met chantillyroom en munt

Dulce de leche gerst rijstpudding met bessensorbet en krokante wilde rijst

€45

CHEF'S SPECIAL

Choose a starter, main course, and dessert of your choice from the options below:

STARTER

Queenie Scallop with scorched salsify, beurre blanc, and herb oil

Hamachi with beetroot compote, beetroot gel, sweet-and-sour beetroot, pear, and cucumber juice

MAIN

Pan-Roasted Halibut with sun-blushed tomato pavé, mushroom and lardo sauce, and pancetta crisp

Mushroom and Barley Risotto with king oyster scallops, spinach, and samphire 

DESSERT

Poached Pears with mint chantilly cream

Dulce de Leche Barley Rice Pudding with berry sorbet and crispy wild rice