

## VOORGERECHTEN

Hondshaai en kalfstong / kimchi / XO saus / bottarga	29
Witte asperges AAA van Spitsbroek 'feuilleté' / zacht gerookte Mowi zalm	31
Zeebaars, licht gebrand / hangop / ratatouille / duindoornbes	31
Kalfswang / mole verde / tuinbonen / taco chips	28

## HOOFDGERECHTEN

*Geserveerd met een groentebereiding en bijgerecht naar keuze of kies onze suggestie.  
( 6 euro supplement per extra bijgerecht of groentebereiding).*

Uit de Mibrasa:

Vis volgens marktaanbod	dagprijs
<i>Paksoi, gegrild / zwarte look</i>	
Ibérico Bellota varkenskroon	37
<i>Roodlof / Stracciatella / dragon</i>	
Hoevekip, morieljes	39
<i>Roodlof / Stracciatella / dragon</i>	
Barbarie eend, gegaard in hooiboter	39
<i>Gelakte jonge wortel / doperwtten</i>	
Filet pur en kreeft, béarnaise	65
<i>Kropsla, vinaigrette salé</i>	
'Choix du boucher' dunne lende, 35 dagen gerijpt (voor 2 pers.)	59 pp
<i>Kropsla, vinaigrette salé</i>	
Saus naar keuze: Bearnaisesaus – rode wijnsaus	

**Indien u allergieën heeft of speciale wensen, laat het ons gerust weten.  
Alle prijzen in euro.**

## **GROENTEBEREIDINGEN**

Roodlof / Stracciatella / dragon

Gelakte jonge wortel / dopwerwten

Paksoi, gegrild / zwarte look

Kropsla / vinaigrette salé

## **BIJGERECHTEN**

Verse frieten

Aardappelmousseline

Pilav rijst

## **DESSERTS**

Crêpe Normande met Calvadosroom en huisbereid vanille ijs	16
Vers gedraaid vanille ijs met warme chocoladesaus en vanilleroom	16
Vlaai van dadels / karamel / ijs met Lapsang Souchon / bergappelsien / Ardbegh Wee Beastie	16
Espresso martini	15
Assortiment geaffineerde kazen door "Studio Smaak"	18