"OM MEE TE PROOSTEN"

Start uw avond met een feestelijk aperitief.
Kies uit onze selectie champagnes en mousserende wijnen of ontdek
de verfijnde alcoholvrije creaties van onze Maître Femke.

CHAMPAGNE

R DE RUINART BRUT
24

LEQUIEN ET FILS
22

MOUSSEREND

BURKHARDTSCHÜR
18

SERGI COLET
12

ALCOHOLVRIJ

DR. LOOSEN 0.0
10

YUZU SOUR
12

"OM MEE TE BEGINNEN"

Vooraf aan uw diner kunt u kiezen uit een selectie verfijnde bites.
Laat u verrassen door oesters, charcuterie of onze signature 63 °C eitjes.
Een heerlijke start van uw avond.

OESTERS

NATUREL
Sjalot | Merlot azijn
6

AZIATISCH
Kimchi | Chawanmushi
7

KAVIAAR
Beurre blanc | Kruidenolie
5 GR | 18

OESTER PROEVERIJ
Naturel | Aziatisch | Kaviaar
29

CHARCUTERIE

CHARCUTERIE SELECTIE
Getoast Brioche
18

63 °C EITJE

KAVIAAR
Aardappel | Crème Fraîche
10 GR | 29

BUIKSPEK
Aardappel | Soja
19

TRUFFEL
Aardappel | Crème Fraîche
5 GR | 23

"OM MEE UIT TE BREIDEN"

Maak uw diner compleet met een onze uitbreidingen. Deze tillen uw diner naar een nog hoger niveau. De Wagyu uitbreiding is uitsluitend beschikbaar bij Menu Joann, aangezien deze reeds inbegrepen is binnen ons Touch of Gold menu.

WAGYU
I.P.V.
29

KAASSELECTIE
20

½ KAASSELECTIE
13

KAASSELECTIE
I.P.V. DESSERT
12