



D

“Mijn gedachten zijn als een culinaire achtbaan.
Een rit van links naar rechts vol smaken,
geuren en kleuren. Met dit menu neem ik je
mee op deze avontuurlijke ervaring.”

- Dennis Huwaë

KLASSIEK

| | |
|--|-----|
| Kaviaar 30 gr portie kaviaar bloemkool hazelnoot | 82 |
| Salvador Dali sofa bocca lippen van ganzenlever framboos lychee roos | 36 |
| Kalfszwezerik polenta amandel parmezaanse kaas | 55 |
| Wagyu A4 hasselback aardappel gemberjus | 115 |
| 'Truffeexplosie' | 55 |

A LA CARTE DESSERT

| | |
|--|----|
| 'Maïs' & soufflé 30 min. bereidingstijd citroentaart crème fraîche | 20 |
| Kazen selectie van kazen door Bourgondisch Lifestyle | 18 |
| Blauwe Bes rode wijn basilicum cacao | 13 |
| 'Stroopwafel' | 9 |



| | |
|---|----|
| Langoustine minestrone wortel kamille kaviaar | 65 |
| Hoeve - ei cepes kaffir kerrie | 22 |
| Pulpo fregola grapefruit Vuurzee vonkelbier | 24 |
| Heilbot groene kruiden komkommer lavas | 42 |
| Ravioli rode biet doperwtten daslook ricotta | 34 |
| Lam waterkers pita kumquat | 45 |

INNOVATIEF

CHEFSMENU

| | |
|-------------------------------|-----|
| 4-gangen lunchmenu | 65 |
| 5-gangen lunchmenu | 80 |
| 6-gangen chefsmenu | 95 |
| 8-gangen chefsmenu * | 125 |
| 10-gangen chefsmenu ** | 145 |

