

JEFF

&

STEVE

Voorgerecht:

'Parelhoen' Sous-vide bereid met zuurkool, sesam dressing, bieten rondjes, walnoten crunch, perzik gel, vijgen en schorseneer chips **€10,75**

Hoofdgerecht:

'Heek filet' milde witvis met citroen olie en een romige preisauus **€21,-**

Dessert:

'Witte chocolade panna cotta'
Italiaanse gekookte room met prosecco sabayon, frambozen compote, bitterkoekjes kruimel en kiwi gel **€8,-**

MENUARRANGEMENT

€35,00

Voorgerecht:

'Gamba tempura' Gepaneerde gamba met krabsalade, zoetzure gel, wakamee, ansjovis mayonaise, bloemkool roosjes en gepocheerde wortel **€10,75**

Hoofdgerecht:

'Tamme eendenborst' op de huid gebakken met hoisin jus en krokante pancetta **€21,-**

Dessert:

'Sinaasappel pudding cake'
Half warm geserveerd met gemarineerde druiven, vanille custard en affagato al caffè **€8,-**

MENUARRANGEMENT

€35,00