

## **MENU ALLIANCE**

6 gangen € 87,50 6 courses € 87,50  
**(uitsluitend per tafel te bestellen – to be ordered for the entire table)**

### **Lamellen van Kabeljauw – brandade van klipvis – ‘bonbons’ van koningscrab**

*Slices of codfish – cream of dried and salted cod, king crab bonbons and Lardo di Collonata*

\*\*\*

### **Geglaceerde Coquille st. Jacques – schuim van aardappel – ‘Belper Knolle’ - lichtgerookte boter**

*Sea Scallop and foam of potato, ‘Belper Knolle’ Cheese and smoked butter*

\*\*\*

### **Zeebaars – gelakte paling – zee-egel**

*Seabass – varnished eel – Sea urchin*

\*\*\*

### **Anjou duif – pompoen – ras el hanout**

*Anjou pigeon – pumpkin – ras el hanout*

\*\*\*

### **Gebakken ganzenlever – bloedworstflensje - kweeper - specerijen**

*Sautéed foie gras with blood sausage crepes, quince and spices*

\*\*\*

### **Soufflé van banaan – chocoladesorbet – ‘Bros’ van pinda**

*Soufflé of banana – chocolate sorbet peanut chocolate*

## **VOORGERECHTEN**

*appetizers*

### **Vegetarisch/Vegetarian:**

**Structuur van rode biet – Romero kaas –**

**Bouillon van gerookte knolselderij**

*Structure of beets – Romero cheese – Bouillon of smoked celeriac*

€ 19

**Yellowfin tonijn – platte oester – terrine van lardo di Colonnata**

*Yellowfin tuna – flat oyster – terrine of 'Lardo di Colonnata'*

€ 22

**Half dozijn platte Zeeuwse oesters 5/0**

*Half a dozen of flat Oysters 5/0*

€ 24,50

**In kerrieboter gewelde kreeft - gelei van kervel - schuim van sjalotjes**

**– gemarineerde wortel**

*Soaked lobster - jelly of chervil - foam of shallots - marinated carrots*

€ 22,50

**Lamellen van Kabeljauw – brandade van klipvis –**

**'bonbons' van koningscrab**

*Slices of codfish – cream of dried and salted cod - king crab bonbons*

€ 20

**Pekelvlees - tartaar van rund – kalfslever – gel van eidooier**

**– appel - croutons**

*Salted beef – chopped beef – veal liver – egg jelly – apple - croutons*

€ 20

## TUSSENGERECHTEN

### Entrees

#### **Langoustines – hete bliksem – procureur van Iberico zwijn**

*Sautéed langoustines with spicy apple and Iberico shoulder*

€ 21,50

#### **Geglaceerde Coquille st. Jacques – schuim van aardappel – ‘Belper Knolle’ - lichtgerookte boter**

*Sea Scallop and foam of potato, ‘Belper Knolle’ Cheese and smoked butter*

€ 16,50

#### **Gebakken ganzenlever – bloedworstflensje - kweeper - specerijen**

*Sautéed foie gras with blood sausage crepes, quince and spices*

€ 22,50

Alle hoofdgerechten van vis zijn in verkleinde vorm  
als tussengerecht te bestellen

*All our main courses are also to order in a smaller portion  
as a warm entree*

## **HOOFDGERECHTEN**

### *Main Courses*

#### **Kabeljauwrug – bloemkool – amandelen - jus van gevogelte**

*Cod fillet – cauliflower – almonds – poultry jus*  
als tussengerecht / entree € 19,50  
als hoofdgerecht / main course € 32,50

#### **Zacht gegaarde Grietfilet – garnituur ‘Barigoule’ – alikruiken**

*Slowly cooked Brill – garnish ‘Barigoule’- periwinkles*  
als tussengerecht / entree € 23,50  
als hoofdgerecht / main course € 39

#### **Zeebaars – gelakte paling – zee-egel**

*Seabass – varnished eel – Sea urchin*  
als tussengerecht / entree € 24  
als hoofdgerecht / main course € 39,50

#### **Anjou duif – pompoen – ras el hanout**

*Anjou pigeon – pumpkin – ras el hanout*  
€ 47,50

#### **Krokant gebakken, geglaceerde kalfszwezerik - cantharellen**

##### **‘Croque Monsieur’ van kalfswang en kalfstong**

*Crispy veal sweetbreads with veal jus and an ‘croque monsieur’ of veal cheek and veal tongue*  
€ 45

#### **Côte de Boeuf – ridderzwam - spitskool – kalfsjus (2 personen)**

*Côte de Boeuf – knight fungus – peak carbon - veal jus (2 persons)*  
€ 42,50 p.p.

### **Vegetarisch/Vegetarian**

#### **Tartelette - seizoensgroenten - groene asperges - truffelsabayon**

*Tartelette filled with vegetables, asparagus and truffle sabayon*  
€ 26

## DESSERTS

### Desserts

Assortiment van kaas met vijgen- en notenbrood.

*Assorted International cheeses  
with nut and fig bread*

€ 17,50

'Boswandeling'

Chocoladefondant - gepofte wilde rijst – nougatine met vijgen

riz conde met frambozengelei – sponchcake van chocolade

*Fondant of Chocolate - popped wild rice - nougat with fig - riz condé with raspberry jelly  
- sponch cake of chocolate*

€ 14

Soufflé van banaan – chocoladesortbet – 'Bros' van pinda (20 minuten bereidingstijd)

*Soufflé of banana – chocolate sorbet peanut chocolate (20 minutes preparation)*

€ 14

Noten-perentaartje - perensorbet - crème van Gorgonzola

*Pear and nuts pie with sorbet of pear and cream of Gorgonzola*

€ 14

Cannelloni van witte chocolade - gemarineerde ananas,

- sesamkletskep - lychee sorbet

*Cannelloni of white chocolate with marinated pineapple and sorbet of litchi*

€ 15