

# Dinner

## Salmon Tartare

Avocado - Curry - Squid crackers 27.50

## Duck Liver

Terrine - Foie Gras - Red beet -  
Fennel - Vanilla 42.00

## Bonbon Boeuf

Tenderloin - Potato - Pickle -  
Parmesan 35.00

## Burrata - Red Beet (vegetarian)

Smoked beet - Walnut - Aceto -  
Almond 29.50

## Kingcrab Tuna

Gazpacho watermelon -  
horseradish 37.50

## Ravioli of Local Lobster

Homemade ravioli - Pernod -  
Bisque 35.50

## Bouillabaise

Rouille - Crouton 29.50

## Risotto

Oeuf poché - Truffle - Almond -  
Parmesan 29.50

## Ravioli Squash Pumpkin

Oregano butter - Squash pumpkin -  
Coriander 29.50

## Ribeye

Forest mushrooms - Grilled pumpkin -  
Béarnaise 62.00

## Duck Breast

Potato pie - String beans -  
Gravy of Échalotte 57.00

## 'Iberico' Pork Loin

Ratatouille - Celery three ways -  
Gravy of smoked bell pepper 58.50

## Cod Fillet

Tomato risotto - Prawns - Chorizo -  
Gremolata 56.50

## Tuna

Shellfish - Fettuccine - Tomato -  
Basil 59.50

## Salmon

Classic vegetables - Fennel juice -  
Mussels 52.00

## Prime Short Rib US

Black Angus - Paksoi - Pancetta -  
Buttermilk puree - Sweet and sour  
red onion 56.50

## Cheese Assortment

Compôte - Apple syrup -  
Walnut - Fig bread 27.50

## Crème Brûlée - Vanilla Bourbon

Kletskep - Salted caramel ice 21.00

## Tiramisu

Savoiardi - Coffee - Baileys ice 21.00

## Brownie

Yoghurt - Compôte of red fruit -  
Sugared pecan nut 21.00

## Pâtisserie du Jour

By Luigi Chavarria, our house  
pâtissier of "La Vie en Rose" 22.00

## Assortment Ice and Fruit

Merengue - Ice - Fruit 21.00

# Diner

## Zalmtartaar

Avocado - Kerrie -  
Kroepoek van inktvis 27.50

## Eendenlever

Terrine - Foie Gras - Rode biet -  
Venkel - Vanille 42.00

## Bonbon Boeuf

Ossenhaas - Aardappel - Augurk -  
Parmezaan 35.00

## Burrata - Rode Biet (vegetarisch)

Gerookte biet - Walnoot - Aceto -  
Amandel 29.50

## Kingcrab Tonijn

Gazpacho watermeloen -  
Mierikswortel 37.50

## Ravioli van Lokale Kreeft

Huisgemaakte Ravioli - Pernod -  
Bisque 35.50

## Bouillabaisse

Rouille - Crouton 29.50

## Risotto

Oeuf poché - Truffel - Amandel -  
Parmezaan 29.50

## Ravioli Flespompoeen

Oregano boter - Flespompoeen -  
Koriander 29.50

## Ribeye

Bospaddestoelen - Gegrilde pompoeen -  
Béarnaise 62.00

## Eendenborst

Aardappeltaartje - Snijboon -  
Jus van Échalotte 57.00

## 'Iberico' Varkenshaas

Ratatouille - Jus van gerookte paprika -  
Bleekselderij op drie manieren 58.50

## Kabeljauw Haasje

Tomaten risotto - Gamba's - Chorizo -  
Gremolata 56.50

## Tonijn

Schelpdieren - Fettuccini - Tomaten -  
Basilicum 59.50

## Zalm

Nage groenten - Venkelsap -  
Mosseltjes 52.00

## Prime Short Rib US

Black Angus - Paksoi -  
Panchetta - Puree van karnemelk -  
Zoet zure rode ui 56.50

## Kaas Assortiment

Compôte - Appelstroop -  
Walnoot - Vijgenbrood 27.50

## Crème Brûlée - Vanille Bourbon

Kletskep - Gezouten Karamelijs 21.00

## Tiramisu

Lange vingers - Koffie -  
Baileys ijs 21.00

## Brownie

Yoghurt - Compôte van rood fruit -  
Gesuikerde pecannoot 21.00

## Pâtisserie du Jour

Door Luigi Chavarria, onze huis  
patissier van "La Vie en Rose" 22.00

## Assortiment Ijs en Fruit

Merengue - Ijs - Fruit 21.00