

TASTES OF JEF

VEGETARISCH

Rode biet
yoghurt & walnoot

en/of

Tomaat
tartelette & Belper Knolle

Knolselderij *
walnoot & peer

Spitskool
oesterzwam & kokos

en/of

Hasselback
Achelse Blauwe & rucola

Peer
vanille & pecan

3 gangen €49,50 (zonder tussengerecht)
4 gangen €59,50
5 gangen €69,50 (extra voorgerecht)
6 gangen €79,50

*** Supplement verse truffel €12,50**
Supplement kazen in plaats van dessert €6,95
Bij ingrijpende aanpassingen in de menu's hanteren wij een kleine meerprijs.

TASTES OF JEF

FAVOURITES

Zeebaars *
Thaise basilicum & chilipeper

en/of

Steak tartaar van Pasveld rund
ponzu & oester

Coquille **
aardpeer & beurre noisette

Kabeljauw
lardo & tomaat

en/of

Eend
Foie Royale & pompoen

Chocolade
passievrucht & gember

3 gangen €49,50 (zonder tussengerecht)
4 gangen €59,50
5 gangen €69,50 (extra voorgerecht)
6 gangen €79,50

*** Supplement Bick Pearl® kaviaar €12,50**
**** Supplement verse truffel €12,50**
Supplement kazen in plaats van dessert €6,95
Bij ingrijpende aanpassingen in de menu's hanteren wij een kleine meerprijs.

CLASSICS

Tournedos Rossini 55
eendenlever & truffelsaus

Zeetong 55
à la meunière

DESSERTS

Chocolade 10
passievrucht & gember

Peer 10
vanille & pecan

Ons menu wordt geserveerd per tafel.

BITES

GILLARDEAU OESTERS

met rode wijnazijn & sjalot

of

met ponzu vinaigrette & limoen

€6 per stuk

€33 per 6

CAVIAR

**'Ontdek de magie van
Persian Caviar'**

met blini, crème fraîche & bieslook

Blck Pearl®(€3,25 per g)
verfijnd nootachtig

10g

of

30g

Premium Osciëtra (€4 per g)

Diamantsteur
aromatisch met diepgang

10g

of

30g