



Aperitieven

Pol Roger, reserve, brut	€21
Legras & Haas, Blanc de blancs, extra brut	€25
Pommery Apanage rosé, brut	€26
Sobre, Holy hibiscus	€15
Sobre, Woodpepper	€16

FRANQ's amuses

Beuling / Pistache / Boerejongens
Pompoen / Earl Grey / Kastanje
Vesper martini "shaken not stirred"
Meesterlijke ham / Veenbes



Ontdekkingskluis

Sint-Jakobsnoten uit Dieppe met aardpeer en vlierbes

Vinaigrette van rode kool en chocolade

Heilbotfilet gepocheerd in kokosmelk

Saus van winterprei en plankton, pastinaak met colombo en pistache

Fazant "Albufeira"

Witloof gegratineerd met merg, knolselder en pommes dauphine

Goudreinet / Tonka / Kweeper / Gezouten karamel

Discover The Vault €110

Extra toe te voegen aan het menu

Irish mór oesters licht gepocheerd €65

Schorseneer, kervel en Imperial Persian caviar & Dry aged caviar

Discover Comté AOP uit de Jura €19

Geaffineerd door kaasmeester "Van Tricht"

Soufflé van Guanaja 70% €20

Cassis en Lindemans kriek



90 minute lunch

Van woensdag tot en met vrijdag serveren wij 's middags een 2 gangen lunchmenu (inclusief een plaats in onze parking aan €14).

Lunch Menu €48.5

À la carte

Alle gerechten zijn ook verkrijgbaar als à la carte gerecht in aangepaste portie.

Sint-Jakobsnoten	€46
Irish mór oester	€65
Heilbot	€58
Fazant	€58
Discover Comté	€19
Goudreinet	€18
Soufflé	€20

Bent u allergisch of intolerant aan bepaalde voedingsstoffen, stel ons op de hoogte.

De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.