



EVERY FAMILY  
HAS A STORY...  
WELCOME TO OURS

*Lars & Randy*

*Lorenzo van Doorn, Martijn Wijnands, Joost Bax, Christa Suwee, Dave van Dun, Daan van Hal, Jennifer Takkenberg, Maurits Bouma, Dennis Tuit, Adam Talhimet, Daan de Beer.*

THE FAMILY STORY 8. 135

BINCHOTAN MAKREEL  
*Asperge en kamille*

SEPIA  
*Foie en cascara*

ASPERGE CASSOULET  
*Tuinboon en krokant mos*

RODE MULFILET  
*Morille en XO*

KREEFT  
*Olijf en spinazie*

LAM  
*Kokkel en Bleekselderij*

FOIE  
*Ansjovis en rozenbottel*

SHISO  
*Aardbei en gezouten mascarpone*

FLAVOURS MENU 4. 145

LANGOUSTINE  
*Kaviaar en merg*

TARBOT  
*Boudin blanc en groene amandel*

MELKKOE  
*Daslook en gestolde uienmelk*

KAVIAAR  
*Kokos en pandan*

SEASONS SPECIALS. 85

*Alleen per tafel te bestellen*

BINCHOTAN MAKREEL  
*Asperge en kamille*

ASPERGE CASSOULET  
*Tuinboon en krokant mos*

RODE MULFILET  
*Asperge en XO*

LAM  
*Kokkel en asperge*

SHISO  
*Aardbei en asperge*

THE JOURNEY 6. 100

BINCHOTAN MAKREEL  
*Asperge en kamille*

SEPIA  
*Foie en cascara*

ASPERGE CASSOULET  
*Tuinboon en krokant mos*

RODE MULFILET  
*Morille en XO*

LAM  
*Kokkel en bleekselderij*

SHISO  
*Aardbei en gezouten mascarpone*

**Supplement kaas**

**Fromagerie Guillaume en garnituur +€ 18**

**Kaas in plaats van dessert +€ 12**

**Wijzigingen in het menu geven een meerprijs.**

VEGETABLE MENU 8 125

KNOLSELDERIJ  
*Feta en lavas*

ZEEWIER  
*Bloemkool en verveine*

EIDOOIER  
*Asperge en prei*

ARTISJOK  
*Romesco en karnemelk*

SAVOOIE KOOL  
*Hazelnoot en kombu*

VAREN  
*Blauwe kaas en citrus*

SHISO  
*Aardbei en gezouten mascarpone*

PIJNBOOMPIT  
*Kwark en perzik*

*Supplement kaas*  
*Fromagerie Guillaume en garnituur +€ 18*  
*Kaas in plaats van dessert +€ 12*

VIGOR FLAVOURS 60  
LUNCH 3.

VIGOR FLAVOURS 78  
LUNCH 4.

A LA CARTE STARTERS

KNOLSELDERIJ 24  
*Feta en lavas*

SEPIA 34  
*Foie en cascara*

KREEFT 38  
*Olijf en spinazie*

ASPERGE CASSOULET 40  
*Eidooier en kaviaar*

FOIE 32  
*Ansjovis en rozenbottel*

LANGOUSTINE 48  
*Kaviaar en merg*

A LA CARTE MAINS

SAVOOIE KOOL 35  
*Hazelnoot en kombu*

TARBOT 58  
*Boudin blanc en groene amandel*

LAM 52  
*Kokkel en bleekselderij*

MELKKOE 52  
*Daslook en gestolde uienmelk*

SWEET & SAVORY

KAAS 22  
*Fromagerie Guillaume en garnituur*

KAVIAAR 35  
*Kokos en pandan*

ROASTED PORC 16  
*Appel en kardemom*

SHISO 16  
*Aardbei en gezouten mascarpone*

PIJNBOOMPIT 16  
*Kwark en perzik*

Gerechten zijn onder voorbehoud van  
beschikbaarheid van de ingrediënten.

Wij serveren gedurende lunch/diner onbeperkt  
tafelwater plat/bruis à € 4,5 per persoon.