

# SOMM EXCLUSIVE

Crème van oesters  
Saint-Maure / Yuzu

Hamachi  
Jalapeño / Rettich

*Champagne Grand Cru Blanc des blancs / Gimmonet Gonet / Magnum*

Steak tartaar van Ossenhaas  
Imperial gold kaviaar

*Pinot noir Orphys / Valentin Zusslin / Magnum / 2016*

Verse peulvruchten / 63° ei  
Asperge-Parmezaan schuim / Truffel

*Bourgogne Aligoté / Domaine Charles Audin / 2019*

Kreeft  
Aardappel / Wilde cherrytomaat / Jus van kreeft

*Pernand-Vergelesses / Les Cloux / Domaine Rollin Pere et Fils / 2017*

Simmentaler Ossenhaas  
Puree van gekarameliseerde ui / Gerookte geitenkaas / Tuinkers

*Amarone Della Valpolicella / Monte Santoccio / 2016*

Champagne Sabayon  
Zomervruchten

*Vin de Bugey / Cerdon / Alain et Elie Renardat-Fache / 2019*

SOMM Wijnarrangement

'Très chic' €58,80 p.p.

