

À la carte

Signature amuse 10

Bereiding van de Marennes d'Oléron

Rode biet | Mierikswortel | Treviso tardivo | Zuurdesem

Kaviaar Perle Imperial 30, 50 OF 100 GRAM

70, 100 of 200

Geserveerd met traditioneel garnituur

David Hervé Marennes PER STUK 6

Marennes d'Oléron, Frankrijk

Wagyu A4 100 gram 95

Knolselderij | Groene asperge | Champignon | Lavas

Valrhona chocolade 18

Duindoornbes | Karamel | Mokka

Kaasselectie 18

Kaasselectie van Fromagerie L'Amuse in IJmuiden

Menu du Chef

Menu geselecteerd door Raoul Meuwese

Forel van 't Smallert 25

Bospeen | Dille | Gember

Langoustine 34

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial 37

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Schol 28 | 34

Mossel | Jonge prei | Venkel | Saffraan

Runderhaas 42

Groene asperge | Pistache | Bottarga | Herve

Eendenlever 28

Appel | Brioche | Chocolade | Whisky

Framboos 15

Yuzu | Vlierbloesem | Oxalis

Extra's

Wagyu A4 in plaats van runderhaas: 45,- supplement per persoon

Kaas in plaats van framboos: 5,- supplement per persoon

Zeven gangen 105

Zes gangen 89 Zonder eendenlever

Vijf gangen 79 Zonder eendenlever & kaviaar

Bridges experience

Ga "all the way" en ervaar Bridges zoals wij het voor ogen hebben. We serveren u zes of zeven gangen Menu du Chef, met daarbij zorgvuldig geselecteerde wijnen, tafelwater, koffie of thee met friandises.

Zeven gangen 175 per persoon

Zes gangen 149 per persoon

Voor de echte wijnliefhebber schenken we bij het Bridges experience Prestige menu exclusievere wijnen met behulp van de Coravin.

Zeven gangen Prestige 225 per persoon

Zes gangen Prestige 195 per persoon

Vanaf 7 personen is het enkel mogelijk het Menu du Chef voor het gehele gezelschap te bestellen.