

MENU

Baars – panna cotta tom kha pla – gefermenteerde knoflook – frisse groente *

Coquille – aardpeer – hazelnoot - yuzusaus

Gamba chorizo – rivierkreeftjes – pandanpastille – saus ‘armoricaine’ *

Truffelmousseline – knolselderij - marbré van lardo di Colonnata en bresaola

Barbarie eend, proeverij van 6 bereidingen – boemboejus *

Hollandse kersen – vlierbloesemsorbet – namelaka chocolade *

Extra: kaasassortiment 22

of als vervanging van dessert 15

* Menu 4 gangen 95

Menu 6 gangen 135

VEGETARISCH MENU

Rettich – panna cotta tom kha hed – gefermenteerde knoflook – frisse groente *

Notenpaté – aardpeer – hazelnoot – yuzusaus

Prei – pandanpastille – mole saus *

Truffelmousseline – knolselderij

Biet – oesterzwamrendang – misosaus *

Hollandse kersen – vlierbloesemsorbet – namelaka chocolade *

Extra: kaasassortiment 22

of als vervanging van dessert 15

* Menu 4 gangen 95

Menu 6 gangen 135

SPECIALS

Tafelbereiding

Kingfish sashimi 28

bloemkool - champagne - kaviaar

Oester 18

Irish mór, gerookt op dennennaalden

prei – kombuchasaus

Toe te voegen als extra gerecht in het menu

LUNCHMENU – 75 €

3 gangen keuze

Baars – panna cotta tom kha pla – gefermenteerde knoflook – frisse groente

of

Coquille – aardpeer – hazelnoot - yuzusaus

Gamba chorizo – rivierkreeftjes – pandanpastille – saus ‘armoricaïne’

of

Truffelmousseline – knolselderij - marbré van lardo di Colonnata en bresaola

Kalfsfilet – sukade – ratatouille 2.0 – polenta

of

Poussin – dauphine aardappel – appelcompote

EXTRA

Hollandse kersen – vlierbloesemsorbet – namelaka chocolade / 14

Kaasassortiment / 22