

# 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*

---

Kalfsfilet – gestoofde sukade – ratatouille 2.0 – boemboejus \*

---

Hollandse kersen – vlierbloesemsorbet – namelaka chocolade \*

Extra: kaasassortiment 22

of als vervanging van het dessert 15

\* Menu 4 gangen 85

Menu 6 gangen 115

## 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 het dessert 15

\* Menu 4 gangen 85

Menu 6 gangen 115