

A la carte

VOORGERECHT

🍴 Aubergine, miso, gefermenteerde kersen, gele bietjes, kombucha van kersen (€ 35)

🍴 Steak van rode biet met koji, koolrabi, gemarineerde shiitake, groentjus (€35)

Gemarineerde bouchot mosselen, boerenkool, coulis van lavas, crème van codium (€ 35)

Gebakken langoustines, pesto van Oost-Indische kers, kerstomaat, zoete paprika, taco met paprika (€ 45)

Gebakken Noorse kreeft, bouillabaise, venkel, lente ui (€ 60, hoofdgerecht € 65)

HOOFDGERECHT

Gebakken kalfzwezeriken of duif, kruidenkorst, groene groentjes, sucrine sla, jonge uitjes, fondant aardappel (€ 50)

Jonge ree, pastinaak, wortel, Oostindische kers, krokantje van zeewier (€ 45)

Zeebarbeel, girollen, zoete aardappel, Tom kha kai (€ 45)

Gebakken tarbotmoot, broccoletti, prei, kruidenolie, daslook, witte wijnsaus (€ 75)

🍴 Open ravioli, puree van erwtjes, tuinbonen, snijbonen, kruidensla, kruidencoulis (€ 35)

DESSERT

Panacotta van basilicum, aardbeien, ijs van vlierbloesem en aardbei, sponscake van pistache (€ 17)

Mousse van ijzerkruid, cremeux van aardbei en rozenwater, citrus crumble, hangop yoghurt, ijs van ijzerkruid en yoghurt (€ 17)

Tarte tatin, ijs van praliné en kastanjes, koude sabayon van Calvados, gel van citroen (€ 17)

🍴 Wortelcake, cremeux van vanille en chocolade, sorbet van wortel en bloedsinaasappel, soepje van citrus (€ 17)

Assortiment kaas (€17)

Mogen wij u verzoeken uw dessertkeuze in het begin van de maaltijd te maken.