

A la carte

VOORGERECHT

- ① *Steak van rode biet, crème en chips van aardpeer, saus van gebrande aardpeer (€35)*

Gebrande staartvis, tartaar van rode biet, kruidige yoghurt (€ 40)

Gebakken Sint-Jacobsvruchten, bloemkool, hazelnoot crème, crosnes, sausje lacto koji (€ 50)

Gebakken langoustines, pesto van groene kruiden, venkel, zoete paprika (€ 50)

*Gebakken Noorse kreeft, broccoletti, zoete aardappel, saus Tom kha kai
(€ 60, hoofdgerecht € 70)*

HOOFDGERECHT

Gebakken kalfzwezeriken, schorseneren met peterseliecoulis, spruitjes, coulis van boerenkool, puree van peterseliewortel (€ 55)

Gebakken schelvis, zuurkool, wortelen, prei, karnemelksaus (€ 50)

Gebakken tarbotmoot, romanesco, knolselder, fondant aardappel, witte wijnsaus (€ 80)

- ① *Open ravioli, mengeling van champignons, truffel, champignonsaus (€ 40)*

DESSERT

Gepocheerde peer met vanille ijs, chocolade saus, amandelen, schuim van munt (€ 17)

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

Soezen met yoghurt en yuzu, ganache van yuzu en karamel, cremeux van bloedsinaasappel, mousse en ijs van donkere chocolade (€ 17)

Assortiment kaas (€17)

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