

# A la carte

## VOORGERECHT

 *Butternut, kweeper, kastanjes, miso emulsie (€ 35)*

 *Steak van rode biet, kroepoek, wortel, kurkuma, saffraan saus (€35)*

*Noordzeekrab, couscous van bloemkool, emulsie van postelein (€ 40)*

*Gebakken Sint-Jacobsvruchten, shiitakes, aardpeer, sausje van gekarameliseerde aardpeer en karnemelk (€ 50)*

*Gebakken langoustines, pesto van Oost-Indische kers, kerstomaat, zoete paprika, taco (€ 50)*

*Gebakken Noorse kreeft, knolselder, wortel, kreeftensaus (€ 60, hoofdgerecht € 65)*

## HOOFGERECHT

*Gebakken fazant, witloof, peterseliwortel, champignons, rösti van aardappel (€ 50)*

*Staartvis, zuurkool, spitskool, prei, blanke boter van lacto koji (€ 50)*

*Gebakken tarbotmoot, romanesco, zoete aardappel, fondant aardappel, witte wijnsaus (€ 75)*

 *Open ravioli, mengeling van champignons, champignonsaus (€ 35)*

## 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)*

 *Chocolade mousse, espuma van duindoornbes, mousse van vegan yoghurt en duindoornbes, mandarijn (€ 17)*

*Assortiment kaas (€17)*

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