

A la carte

VOORGERECHT

Asperges op Vlaamse wijze (€ 35)

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

*Noordzeegarnalen, artisjok, codiumgel, zeewiersla,
lekjus van tomaat (€ 35)*

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

*Gebakken Noorse kreeft, knolselder, koolrabi, rode biet,
kreeftensaus (€ 60, hoofdgerecht € 65)*

HOOFGERECHT

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

*Gebakken roodbaars, lamsoor, zee kraal, aubergine,
courgette, botersaus (€ 45)*

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

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

DESSERT

*Crèmeux van hazelnootboter, gepocheerde appel, ijs van
kastanjes, krokantje van chocolade en praliné (€ 17)*

*Rabarber, aardbei, geitenkaasmousse, ganache van
chocolade, nougatine, rabarber ijs (€ 17)*

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

*Wortelcake, crèmeux van vanille en chocolade, sorbet
van wortel en bloedsinaasappel, soepje van citrus (€ 17)*

Assortiment kaas (€17)