

2 | 2

Herfst bladeren
Oude Beemster, sinaasappel, venkel
Noordzeekrab, lavendel, zure room
Shiitake, foie gras, umeboshi

Krokante aardpeer
Hollandse garnalen, look vinaigrette, Belper Knolle

'Ventrèche' van blauwvintonijn 'kissed by fire'
aspergebroscoli, Imperial kaviaar, mosterd en Gillaudeau oester

'Langoustine gekonfijt in eendenvet'
arabica boon, saus van dashi en eendenlever

Of

'Gekookte aardappel'
Oude Beemster, witte Alba truffel, kippenextractie, nootmuskaat
(supplement €48)

'Zeebaars gepoft op de schubben'
gerookte paling, vin jaune, zwarte truffel, BBQ prei

'Reerug gegaard in hooi'
citroengras, padron peper, pruim met mosterd

'Chocolade & Roquefort'

'Appel'
sorbet van appel en gember, gezouten karamel, zwarte walnoot

Of

'Gianduja chocolade'
lapsang souchong, gerookt zout, rauwe cacao boon

€228

VOORGERECHTEN

'Roomijs van Gillardeau oester' zacht gerookte consommé van tarbot, hazelnoot, Imperial kaviaar	68
'Aardappel 'os a moelle' kalfstartaar met gerookte haring, kalfsmerg, Imperial kaviaar	68
'Ventrèche' van blauwvintonijn 'kissed by fire' aspergebroscoli, Imperial kaviaar, vinaigrette van mosterd en Gillardeau oester	68
'Langoustine gekonfijt in eendenvet' arabica boon, saus van dashi en eendenlever	63
'Gekookte aardappel' Oude Beemster, witte Alba truffel, kippenextractie, nootmuskaat	88

HOOFDGERECHTEN

'Zeebaars gepoft op de schubben' gerookte paling, vin jaune, zwarte truffel, BBQ prei	68
'Tarbot gekonfijt in laurierolie' Gillardeau oester, kalfsmerg, rode wijn jus, gebrande prei	98
'Krokant geroosterde zwezerik' saus van BBQ sardientjes, groene asperges met abrikoos en cantharel	68
'Reerug gegaard in hooi' citroengras, padron peper, pruim met mosterd	73

DESSERTS

'Nederlandse kazen selectie' geserveerd met confituren van Joke	23
'Appel' sorbet van appel en gember, gezouten karamel, zwarte walnoot	23
'Gianduja chocolade' lapsang souchong, gerookt zout, rauwe cacaoboon	23