

2 | 2

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

Zeebaars aangemaakt met tiger milk van passievrucht, kokos, limoen

'Aardappel 'os a moelle'
kalfstartaar met gerookte haring, kalfsmerg, Imperial kaviaar

'Blauwe kreeft gepocheerd in warme gelei van kreeft'
verveine, kreeften karamel, witte asperge, vanille, morilles

'Zeebaars gepoft op de schubben'
gerookte paling, rabarber en sjalot, vin jaune, prei

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

'Chocolade & Roquefort'

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

Of

'Gianduja chocolade'
lapsang souchong, gerookt zout, rauwe cacaoboan

€228

VOORGERECHTEN

'Roomijs van Gillardeau oester'	68
zacht gerookte consommé van tarbot, hazelnoot, Imperial kaviaar	
'Aardappel 'os a moelle'	68
kalfstartaar met gerookte haring, kalfsmerg, Imperial kaviaar	
'Langoustine gekonfijt in eendenvet'	63
koffie, saus van dashi en eendenlever	

HOOFDGERECHTEN

'Blauwe kreeft gepocheerd in warme gelei van kreeft'	68
verveine, kreeften karamel, witte asperges, vanille, morilles	
'Tarbot gekonfijt in laurierolie'	98
Zeeuwse platte, kalfsmerg, rode wijn jus, gebrande prei	
'Krokante kalfszwezerik'	68
knolselderij met zwarte wintertruffel, Epoisse, gezouten yuzu marmelade	
'Reerug gegaard in hooi'	73
citroengras, padron peper, kweepeer met mosterd, jonge pastinaak	

DESSERTS

'Nederlandse kazen selectie'	23
geserveerd met confituren van Joke	
'Appel'	23
gember, gezouten caramel en zwarte walnoot	
'Gianduja chocolade'	23
lapsang souchong, gerookt zout, rauwe cacaoboon	
'Kriek'	23
Whiskey sour sorbet, schuim van kriek en rode peper	