

# 2 2

Herfst bladeren

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

Krokante aardpeer

Hollandse garnalen, look vinaigrette, Belper Knolle



‘Ventreche’ van tonijn met Imperial kaviaar,  
salade van geroosterde broccoli met vinaigrette van mosterd en Gillardeau oester

‘Langoustine’ gekonfijt in eendenvet met arabicaboon,  
saus van dashi en eendenlever

OF

‘Ravioli van dulce en kelp wieren met witte Alba truffel’  
saus van bakkersgist en ketchup van zeewier  
(Supplement €73)

‘Zeebaars gepoft op de schubben’  
met gerookte paling, jus van gefermenteerde kool en zwarte wintertruffel

‘Hazenschouder à la royale met witte Alba truffel’  
gnocchi “gratin dauphinois” en eekhoortjesbrood



‘Chocolade & Roquefort’

‘Appel’

sorbet met gember en gezouten karamel

OF

‘Gianduja chocolade’

verveine, Lapsang Souchong, rauwe cacao



Menu €238

## VOORGERECHTEN

'Roomijs van Gillardeau oester' met hazelnoot, consommé glacée van gerookte tarbot en Imperial kaviaar

'Ventreche' van tonijn met Imperial kaviaar, salade van geroosterde broccoli met vinaigrette van mosterd en Gillardeau oester

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

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

## HOOFDGERECHTEN

'Blauwe kreeft gepocheerd in warme gelei van zolderspek' met zwarte wintertruffel en saus vin jaune

'Zeebaars gepoft op de schubben' met gerookte paling, jus van gefermenteerde kool en zwarte wintertruffel

'Krokante zwezerik', crème van BBQ sardientjes met gebraiseerde artisjok en garum van sardien

'Reerug gegaard in hooi' met jus van Padron peper, pruimen en mosterd ketchup

'Hazenschouder à la royale, witte Alba truffel met gnocchi "gratin dauphinois" en eekhoortjesbrood

## DESSERTS

'Nederlandse kazen selectie' geserveerd met confituren van Joke

'Appel' sorbet met gember en gezouten karamel

'Gianduja chocolade' met verveine, Lapsang Souchong en rauwe cacao

'Gieser Wildeman peer' met witlof, huxelrebe en roos sorbet  
Minimale bereidingstijd van 30 minuten

3 GANGEN NAAR KEUS (VOOR | HOOFD | DESSERTS) € 238  
4 GANGEN NAAR KEUS (VOOR | VOOR/HOOFD | HOOFD | DESSERTS) € 298