

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
Arabica boon, saus van dashi en eendenlever

Of

‘GEKOOKTE AARDAPPELS’ MET WITTE ALBA TRUFFEL
Oude Beemster kaas en extractie van fazant
(supplement €48)

ZEEBAARS GEPOFT OP DE SCHUBBEN MET JUS VAN ZUURKOOL
Gerookte paling en ingelegde druif met krokant eekhoorntjesbrood

REERUG GEGAARD IN HOOI MET JUS VAN PADRON PEPER
Citroengras, padron peper, pruim met mosterd

‘Chocolade & Roquefort’

APPEL
Sorbet met gember en gezouten karamel

Of

GIANDUJA CHOCOLADE
Verveine, lapsang souchong, rauwe cacao

€228

VOORGERECHTEN

ROOMIJS VAN GILLARDEAU OESTER MET HAZELNOOT <i>Consommé glacée van gerookte tarbot met Imperial kaviaar</i>	68
‘VENTRECHE’ VAN TONIJN MET IMPERIAL KAVIAAR <i>Salade van geroosterde broccoli met vinaigrette van mosterd en Gillardeau oester</i>	68
‘AARDAPPEL OS A MOELLE’ MET GEROOKTE HARING <i>Kalfsmerg en Imperial kaviaar</i>	68
LANGOUSTINE GEKONFIJT IN EENDENVET MET ARABICABOON <i>Jus van dashi en eendenlever</i>	63
‘GEKOOKTE AARDAPPELS’ MET WITTE ALBA TRUFFEL <i>Oude Beemster kaas en extractie van fazant</i>	88

HOOFDGERECHTEN

BLAUWE KREEFT GEGAARD IN ZOLDERSPEKGELEI MET VIN JAUNE <i>Karamel van kreeft en witte Alba truffel</i>	128
ZEEBAARS GEPOFT OP DE SCHUBBEN MET JUS VAN ZUURKOOL <i>Gerookte paling en ingelegde druif met krokant eekhoortjesbrood</i>	68
TARBOT GEKONFIJT IN LAURIEROLIE MET ‘JUS DE TÊTE’ <i>Kalfsmerg en oester</i>	98
KROKANTE ZWEZERIK MET CRÈME VAN BBQ SARDIENTJES <i>Artisjok gebraiseerd in boter met garum van sardien</i>	68
REERUG GEGAARD IN HOOI MET JUS VAN PADRON PEPER <i>Pruim met Zaanse mosterd</i>	68

DESSERTS

SELECTIE NEDERLANDSE KAZEN MET CONFITUREN VAN JOKE’	23
APPEL SORBET MET GEMBER EN GEZOUTEN KARAMEL	23
GIANDUJA CHOCOLADE MET VERVEINE, LAPSANG SOUCHONG EN RAUWE CACAO	23
GIESER WILDEMAN PEER MET WITLOF, HUXELREBE EN SORBET VAN VIOOLTJES <i>(Minimale bereidingstijd 30 minuten)</i>	23