

# 2 | 2

## Winter 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

‘Konijn gestoofd in zeewier jus’  
schelpdieren, hazelnoot en rogge

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

‘Duif geroosterd met olijf en duivengarum onder de huid’  
gedehydrateerde biet, saus vierge met gezouten sinaasappel en kappertjes



## ‘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 Australische wintertruffel en vin jaune

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

'Krokante zwezerik' met crème van BBQ sardientjes gebraseerde artisjok in boter met garum van sardien

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

'Duif geroosterd met olijf en duivengarum onder de huid'  
gedehydrateerde biet, saus vierge met gezouten sinaasappel en kappertjes

## 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