

2 — 2

Lente 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 ZWARTE TRUFFEL
Épouse en extractie van blauwpoot kip
(supplement €38)

ZEEBAARS GEPOFT OP DE SCHUBBEN MET GEROOKTE PALING
Jus van gefermenteerde witte asperge met vlierbloesem

KROKANTE ZWEZERIK MET CRÈME VAN BBQ SARDIENTJES
Gebraiseerde artisjok in boter met garum van sardien

‘Chocolade & Roquefort’

APPEL
Sorbet met gember en gezouten karamel

Of

GIANDUJA CHOCOLADE
Verveine, lapsang souchong, rauwe cacao

Of

AARDBEI
Roomijs van Picobello kaas, gemarineerde aardbeien met roos

€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 ARABICA BOON <i>Jus van dashi en eendenlever</i>	63
‘GEKOOKTE AARDAPPELS’ MET ZWARTE TRUFFEL <i>Épouse en extractie van blauwpoot kip</i>	78

HOOFDGERECHTEN

BLAUWE KREEFT GEGAARD IN ZOLDERSPEKGELEI MET VIN JAUNE <i>Karamel van kreeft en zwarte truffel</i>	98
ZEEBAARS GEPOFT OP DE SCHUBBEN MET JUS VAN ZUURKOOL <i>Gerookte paling en ingelegde druif met zwarte truffel</i>	78
TARBOT GEKONFIJT IN LAURIEROLIE MET ‘JUS DE TÊTE’ <i>Kalfsmerg en oester</i>	98
KROKANTE ZWEZERIK MET CRÈME VAN BBQ SARDIENTJES <i>Gebraiseerde artisjok in boter met garum van sardien</i>	78
REERUG GEGAARD IN HOOI MET JUS VAN PADRON PEPER <i>Pruim met mosterd ketchup</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
AARDBEI MET ROOMIJS VAN PICOBELLO KAAS, GEMARINEERDE AARDBEIEN MET ROOS	23