

# 2 | 2

Winter bladeren  
Oude Beemster, zwarte truffel, sinaasappel  
Noordzeekrab, jalapeño, zure room  
Shiitake, foie gras, umeboshi

Blauwe kreeft, vanille, bloemkool, citroengras, Imperial kaviaar

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

'Blauwe kreeft gepocheerd in warme gelei van zolderspek'  
vin jaune, kreeften karamel, winter truffel

'Zeebaars gepoft op de schubben'  
gerookte paling, verjus, zuurkool, duinvoetje op zuurdesem, verse druif

'Reerug gegaard in hooi'  
citraengras, limoenblad, kweeper met mosterd

'Chocolade & Roquefort'

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

Of

'Gianduja chocolade'  
Jenever en jeneverbes, gerookt zout, rauwe cacaoboan

€228

## VOORGERECHTEN

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

## VISGERECHTEN

‘Blauwe kreeft gepocheerd in warme gelei van zolderspek’ vin jaune, kreeften karamel, winter truffel	68
‘Zeebaars gepoft op de schubben’ gerookte paling, verjus, zuurkool, duinvoetje op zuurdesem, verse druif	58
‘Tarbot gekonfijt in laurierolie’ Zeeuwse platte, kalfsmerg, rode wijn jus, gebrande prei	98

## VLEESGERECHTEN

‘Anjou duif ‘a la Romaine’ zwarte olijf met duiven-garum, jus gras met jeneverbes, gratin van de orgaantjes met morilles	68
‘Krokante kalfszwezerik’ zwarte winter truffel, aardpeer ‘risotto’ met Epoisse, gezouten yuzu marmelade	68
‘Reerug gegaard in hooi’ citroengras, limoenblad, kweeper met mosterd, pastinaak	73

## DESSERTS

‘Nederlandse kazen selectie’ geserveerd met confituren van Joke	23
‘Appel’ gember, gezouten caramel en zwarte walnoot	23
‘Gianduja chocolade’ Jenever en jeneverbes, gerookt zout, rauwe cacao boon	23
‘Kriek’ Whiskey sour sorbetpati, schuim van kriek en rode peper	23