

2 2

Zomer bladeren

Oude Beemster, sinaasappel, venkel
Noordzeekrab, lavendel, zure room
Shiitake, 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

‘Koningskrab gepocheerd in gerookte boter en courgettebloem’
saus van verveine en piparra pepers met vanille

Wilde zeebaars gepoft op de schubben
jus van schelpdieren afgebonden met Gillardeau oester
jonge venkel met Pernod

Krokante zwezerik met crème van BBQ sardien
jus met gezouten sinaasappel
artisjok gegaard met garum van sardien



‘Chocolade & Roquefort’

‘Appel’
sorbet met gember en gezouten karamel

OF

‘Hollandse aardbeien’
roos met roomijs van Picobello geitenkaas



Menu €248

À LA CARTE 2 2

VOORGERECHTEN

Roomijs van Gillardeau oester met hazelnoot
consommé glacée van gerookte tarbot met 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
Albufera van dashi

'Koningskrab gepocheerd in gerookte boter en courgettebloem'
saus van verveine en piparra pepers met vanille

HOOFDGERECHTEN

Blauwe kreeft gepocheerd in warme gelei van zolderspekmet
Australische zwarte winter truffel en vin jaune

Wilde zeebaars gepoft op de schubben, jus van schelpdieren afgebonden met Gillardeau oester
jonge venkel met Pernod

Noordzee tarbot geroosterd met yuzu, pil-pil of nori
knolselderij en Australische winter truffel

Krokante zwezerik met crème van BBQ sardien, jus met gezouten sinaasappel
artisjok gegaard met garum van sardien

Duif geroosterd met olijf en tapenade onder de huid, jus met de orgaantjes en rozemarijn
gedehydrateerde biet

DESSERTS

'Nederlandse kazen' geserveerd met confituren van Joke

Appel sorbet met gember en gezouten karamel

Gianduja chocolade met verveine, Lapsang Souchong en rauwe cacao

Hollandse aardbeien met roos en roomijs van geitenkaas

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