

# 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 Gillaudeau oester

'Langoustine' gekonfijt in eendenvet met arabicaboon,  
saus van dashi en eendenlever

'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



Menu €228

## VOORGERECHTEN

|   |    |
|---|----|
| 'Roomijs van Gillardeau oester' met hazelnoot, consommé glacée van gerookte tarbot en Imperial kaviaar                        | 68 |
| 'Ventreche' van tonijn met Imperial kaviaar, salade van geroosterde broccoli met vinaigrette van mosterd en Gillardeau oester | 68 |
| 'Aardappel 'os a moelle' met gerookte haring, kalfsmerg en Imperial kaviaar   | 68 |
| 'Langoustine gekonfijt in eendenvet' met arabica boon, jus van dashi en eendenlever   | 63 |

## HOOFDGERECHTEN

|  |    |
|--|----|
| 'Blauwe kreeft gepocheerd in warme gelei van zolderspek' met gevulde morielje, witte asperge en vin jaune  | 88 |
| 'Zeebaars gepoft op de schubben' met gerookte paling, jus van gefermenteerde witte asperge en vlierbloesem | 68 |
| 'Tarbot' gekonfijt in laurierolie met 'Jus de tête', kalfsmerg en oester                                   | 98 |
| 'Krokante zwezerik' met crème van BBQ sardientjes gebraseerde artisjok in boter met garum van sardien      | 78 |
| 'Reerug gegaard in hooi' met jus van Padron peper, pruim met mosterd ketchup                               | 68 |

## DESSERTS

|  |    |
|--|----|
| 'Nederlandse kazen selectie' geserveerd met confituren van Joke  | 23 |
| 'Appel' sorbet met gember en gezouten karamel  | 23 |
| 'Gianduja chocolade' met verveine, Lapsang Souchong en rauwe cacao   | 23 |
| 'Aardbei' met roomijs van picobello kaas, gemarineerde aardbeien met roos                                    | 23 |
| 'Gieser Wildeman peer' met witlof, huxelrebe en sorbet van viooltjes<br>(Minimale bereidingstijd 30 minuten) | 23 |