

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 JUS VAN ZUURKOOL
Gerookte paling en ingelegde druif met zwarte truffel

REERUG GEGAARD IN HOOI MET JUS VAN PADRON PEPER
Citroengras, padron peper, pruim met mosterd ketchup

‘Chocolade & Roquefort’

APPEL
Sorbet met gember en gezouten karamel

Of

GIANDUJA CHOCOLADE
Verveine, lapsang souchong, rauwe cacao

€228