

2 — 2

Zomer 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,
saus van dashi en eendenlever

'Tarbot gegaard in vijgenblad' ,
rub van cantharellen en jus van Manzanilla sherry

'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 Australische wintertruffel en vin jaune	98
'Zeebaars gepoft op de schubben' met gerookte paling, jus van gefermenteerde kool en Australische wintertruffel	68
'Tarbot' gegaard in vijgenblad' met rub van cantharellen en jus van Manzanilla sherry	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