

2 2

Winter 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

'Zeeuwse platte oester'
hazelnoot, boerenkool en gezouten citroen

'Zeebaars gepoft op de schubben'
met gerookte paling, jus van zuurkool en zwarte truffel

'Duif geroosterd met olijf en tapenade onder de huid'
gedehydrateerde biet, eigen jus met jeneverbes

OF

'Boeuf Rossini style'
hollandaise met Hollandse garnalen, dragon en zilte mesclun
Supplement €28,-



'Chocolade & Roquefort'

'Appel'
sorbet met gember en gezouten karamel

OF

'Gianduja chocolade'
verveine, Lapsang Souchong, rauwe cacao



Menu €238

VOORGERECHTEN

'Roomijs van Gillardeau oester' met hazelnoot, consommé glacée van gerookte tarbot en 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

HOOFDGERECHTEN

'Blauwe kreeft gepocheerd in warme gelei van zolderspek' met zwarte truffel en vin jaune

'Zeebaars gepoft op de schubben' met gerookte paling, jus van zuurkool en zwarte truffel

'Tarbot' gekonfijt in laurierolie met 'Jus de tête', kalfsmerg en oester

'Krokante zwezerik' met crème van BBQ sardientjes gebraseerde artisjok in boter met garum van sardien

'Reerug gegaard in hooi' met jus van Padron peper, pruim met mosterd ketchup

'Duif geroosterd met olijf en tapenade onder de huid'
gedehydrateerde biet, eigen jus met jeneverbes

'Boeuf Rossini style', hollandaise met Hollandse garnalen, dragon en zilte mesclun

DESSERTS

'Nederlandse kazen' geserveerd met confituren van Joke

'Appel' sorbet met gember en gezouten karamel

'Gianduja chocolade' met verveine, Lapsang Souchong en rauwe cacao

'Gieser Wildeman peer' met witlof, huxelrebe en roos sorbet
Minimale bereidingstijd van 30 minuten

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

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