

2 2

Winter bladeren

Oude Beemster, zwarte truffel & sinaasappel

Gestoomde brioche met kreeft

Fossiel van Hollandse haring



'Minestrone van de Noordzee'



'Oesterijs'

zacht gerookte consommé van tarbot, hazelnoot, Imperial kaviaar

'Sint Jakobsmossel kissed by fire'

zee egel, yuzu, zwarte truffel, espelette peper

'Kreeft gegaard in warme gelei van varken en truffel'

vin jaune, broccoli, kreeften karamel

'Zeebaars gepoft op de schubben'

gerookte paling, verjus, zuurkool, krokant eekhoorntjesbrood en verse druif

Ree-rug 'Rossini'

padron peper & citroengras jus, lente-ui tempura, gefermenteerde sjalot & gesuikerde aardbei

Chocolade & Roquefort

Keuze uit onze seizoens ijs en sorbets

'Appel'

sorbet van appel en gember, gezouten karamel, zwarte walnoot

of

Guanduja chocolade met Hollandse en Japanse pruim, cognac en gerookt zout



Gougère vanille en komijn

Mont blanc & boerenjongens

Madeleine met hazelnootmiso



€228 7-gangen