

2 | 2

Winter bladeren
Oude Beemster, zwarte truffel, sinaasappel
Noordzeekrab, jalapeño, avocado
Brioche, kreeft, lardo di colonnata, Imperial kaviaar
Shiitake, foie gras, umeboshi

'Aardappel 'os a moelle'
kalfstartaar met gerookte haring, kalfsmerg, Imperial kaviaar

'Kreeft gepocheerd in warme gelei van zolderspek'
vin jaune, kreeften karamel, winter truffel

'Zeebaars gepoft op de schubben'
gerookte paling, verjus, zuurkool, duinvoetje op zuurdesem, verse druif

'Nederlandse haas met lange peper'
saus 'a la Royale', ravioli 'dauphinoise', witte Alba truffel

'Chocolade & Roquefort'

'Appel'
sorbet van appel en gember, gezouten karamel, zwarte walnoot

Of

'Gianduja chocolade'
cranberry, gerookt zout, rauwe cacaoboon

€228

VOORGERECHTEN

'Roomijs van Gillardeau oester' zacht gerookte consommé van tarbot, hazelnoot, Imperial kaviaar	68
'Aardappel 'os a moelle' kalfstartaar met gerookte haring, kalfsmerg, Imperial kaviaar	68
'Langoustine gekonfijt in eendenvet' koffie, saus van dashi en eendenlever	63

VISGERECHTEN

'Blauwe kreeft gepocheerd in warme gelei van zolderspek' vin jaune, kreeften karamel, winter truffel	68
'Zeebaars gepoft op de schubben' gerookte paling, verjus, zuurkool, duinvoetje op zuurdesem, verse druif	58
'Zeetong gegaard in melk wei' kiji beurre blanc, spitskool in kokkel jus, yuzu, duxelles met witte Alba truffel	128

VLEESGERECHTEN

'Anjou duif 'a la Romaine' gevuld met zwarte olijf en duiven-garum, jus gras met jeneverbes, toast met de orgaantjes, paddenstoelen en eendenlever	68
'Wagyu A5' ossenstaart XO, oester hollandaise, spruitjes	98
'Nederlandse haas met lange peper' saus 'a la Royale', ravioli 'dauphinoise', witte Alba truffel	128

DESSERTS

'Nederlandse kazen selectie' geserveerd met confituren van Joke	23
'Appel' gember, gezouten caramel en zwarte walnoot	23
'Gianduja chocolade' cranberry, gerookt zout, rauwe cacao boon	23
'Kriek' krokante pistache, schuim van kriek en rode peper	23