

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

3 voorgerechten naar keuze

à 49 €

MAKREEL KNOLSELDERIJ

licht gerookte tartaar van makreel knolselderij gegaard in zoutkorst
vinaigrette van mierikswortel en koriander olie beurre blanc van gefermenteerde knolselderij
gepekelde granny smith Gezouten yoghurt & citroen

RATATOUILLE RISOTTO

smaken van de klassieke ratatouille met zacht gegaarde eidooier, morieljes, witte
gepofte knoflook vinaigrette asperge en zeegroenten.

TOMAAAT LANGOUSTINE

ceviche vinaigrette Komkommer bereidingen, jus geparfumeerd met
eigen jus geparfumeerd met getoast hooi verveine, tuinkruiden, morielje en XO saus
Specerijen & yuzu

GEBAKKEN GANZELEVER KAVIAAR

gelakt met rabarber en miso, warm roodfruit & 30 gram "Royal Oscietra" kaviaar
brioche Krokante aardappel met algenpoeder
10 € supplement 60 € supplement

HOOFDGERECHTEN

45 € per gerecht

ZWEZERIK LAM

Artisjok bereidingen witte asperges, ui bereidingen, gerookte hollandaise
Eigen jus geparfumeerd met getoast hooi en een lamsjus geparfumeerd met salie
Specerijen & yuzu

NOORDZEE GRIET WILDE ZEEBAARS

Gebakken griet met bloemkool bereidingen Gebakken zeebaars met een pittige zeewier korst,
dashi boter & bonito tomaten risotto en courgette.
uitbreiden met 15 gram "Royal Oscietra" kaviaar
40 € supplement

Wij hebben er respect voor als u kiest voor een eigen eetgewoonte, of door een allergie tot een aangepaste eetcultuur gedwongen bent. Als u ons tijdig inlicht doen wij ons uiterste best om het menu voor u aan te passen; extra ingrediënten die daartoe nodig zouden zijn, worden apart verrekend. De samenstelling van onze recepturen kan dagelijks wijzigen.