

2 2

Oude Beemster, sinaasappel, venkel

-

Noordzeekrab, lavendel, zure room

-

Shiitake, umeboshi

Krokante aardpeer

Hollandse garnalen, look vinaigrette, Belper Knolle



Aardappel 'os a moelle' met gerookte haring
kalfsmerg en Imperial kaviaar

Gestoomde soufflé van oude Beemster kaas met zwarte truffel
Rivierkreeft, saus van geoxideerde wijn, en zolderspek

'Wilde zeebaars gepoft op de schubben'
Beurre blanc van zuurkool, gerookte paling en druif met verjus

OF

'Tarbot gestoomd op de graat' met saus van bakkersgist en witte Alba truffel
creme van knolselderij en witte miso
(Supplement 88,-)

'Reerug met groene olijf en groene peper'
Sofrito en lardo di Collonata



'Chocolade & Roquefort'

'Appel'
Sorbet met gember en gezouten karamel

OF

'Mirabel'
Roos met roomijs van Picobello geitenkaas



Menu €268

BIJ RESERVERINGEN GROTER DAN 4 PERSONEN SERVEREN WIJ UITSLUITEND
ONS 5 GANGEN CHEFS MENU

VOORGERECHTEN

Roomijs van Gillardeau oester met hazelnoot
consommé glacée van gerookte tarbot met Imperial kaviaar

Aardappel 'os a moelle' met gerookte haring
kalfsmerg en Imperial kaviaar

Langoustine gekonfijt in eendenvet met arabica boon
Albufera van dashi

'Gekookte piepers'
Époisses, extractie van fazant, yuzu en witte Alba truffel

HOOFDGERECHTEN - UIT DE ZEE

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

Wilde zeebaars gepoft op de schubben
Beurre blanc van zuurkool, druiven met verjus, gerookte paling

'Tarbot gestoomd op de graat' met saus van bakkersgist en witte Alba truffel
creme van knolselderij en witte miso

HOOFDGERECHTEN - VAN HET LAND

'Reerug met groene olijf en groene peper'
Soffrito en lardo di Collonata

Krokante zwezerik met crème van BBQ sardien, jus met gezouten sinaasappel
artisjok gegaard met garum van sardien

Duif geroosterd met tapenade onder de huid
Jus met de orgaantjes en rozemarijn, gedehydrateerde biet

DESSERTS

'Nederlandse kazen' geserveerd met confituren van Joke

Appel sorbet met gember en gezouten karamel

Gianduja chocolade met verveine, Lapsang Souchong en rauwe cacao

Mirabel met roos en roomijs van Picobello geitenkaas