

Shiitake

Luchtige Shiitake, Za'Atar, Zure Bom

Conch

Conch, Bloemkool & Kaffir Custard, Kaviaar

Duindoornbes

Duindoornbes Pastille, Oester, Kombu Gel, Krokante Garnaal

Kalfslever

Gekarameliseerde Kalfslever, Gezuurde Kiemen, Mosterd-Venkelzaad, Boerenkool Chlorofyl, Spekolie

Haring

Haring, Gepofte Aardappel & Dille, Dille Melk, Misokaneel Crème, Eigeel Gemarineerd met Rookspek

Carabinero

Geplette Carabinero, Krokante & Gestoofde Runderrib, X.O. Crème, Gebrande Puntpaprika, Watermeloen in Gember Azijn

Sepia

Sepia Gelakt met Koffiejus, Zeeuwse Mossels, Mango & Koriander, Luchtige Kardemom

Zeepaling

Zacht Gegaarde Zeepaling, Gebakken Ganzenlever, Zonnebloempit, Codium Vinaigrette & Bananen
Beurre Blanc

Eend

Krokante Eend, Gebrande Aubergine, Ingezuurde Tulpenbol, Jus van Granaatappel & Zwarte Olijf

Limoenblad

Geitenkaas, Rode Biet, Tamarillo & Amandel

Pure Chocolade

Pure Chocolade Bros, Lavas Ijs, Moerbei, Topinamboer, Zwarte Truffel

Menu € 180
Winearrangement € 90

Shiitake

Luchtige Shiitake, Za'Atar, Zure Bom

Bloemkool

Bloemkoolcrème, Amarant, Grapefruit Ceviche & Kaffir

Paprika

Gerookte Paprika, Groene Olijf, Eigeel

Koolrabi

Gezuurde Kiemen, Mosterd & Venkelzaad, Boerenkool Chlorofyl, Gerookte Olijfolie

Watermeloen

Gemarineerde Watermeloen & Gedroogde Citroengras Tomaatjes, Mierikswortelshots, Pistache & Munt

Suikermais

Geroosterde Suikermais, Mexicaanse Dragon, Ananas Piccalilly, Zwarte Sesam, Avocado, Crosne, Gezuurde Amandelen

Biet

Rode Biet, Pure Chocolade, WasabiPesto, Groene Appel, Aardappel & Gepofte Boekweit

Zwarte Truffel

Krokante Zwarte Truffel, Pompoencrème, Abrikozenpit Olie, Topinamboer & Truffelmelk

Bramen

Geweckte Bramen & Shiitake, Verveine Vinaigrette, Belper Knolle & Topinamboer

Limoenblad

Geitenkaas, Rode Biet, Tamarillo & Amandel

Pure Chocolade

Pure Chocolade Bros, Lavas Ijs, Moerbei, Topinamboer, Zwarte Truffel

Vegetarisch Menu € 170

Winearrangement € 90