

# FRIVOLE MONDVERMAAKJES

## KLEINE VOORAFJES

MAKARON VAN BOSPEEN / MANGO / MUNSTER  
TARTELET MET RILETTE VAN GANS / GELE CURRY / BOSUI / SESAM  
AVOCADO / HARINGKAVIAAR / KOMKOMMER  
KIWI / HOLLANDSE NIEUWE / RIJSTWIJN / GEPOFTE RIJST  
ZALVIGE BANAAN / HETE PINDA / PAKSOY / SEROENDENG

## SAMENSPEL VAN SMAKEN

### BOORDEVOL INSPIRATIE EN MARKTVERSE PRODUCTEN

#### **CEVICHE GEGAARDE ZEEBAARS EN NOORDZEEKRAB**

mascarpone-yuzu / inktvisinkt / ponzu / mineralen

#### **GANZENLEVER EN ROOKVLEES**

baharat / zure kersen / aceto-balsamico

#### **COQUILLE “FLAME GRILLED” MET HOOI**

lardo en Parmaham / zalvige doperwten / beukenzwam

#### **OP DE HUID GEBAKKEN MULFILET**

polenta / pesto van garnalen en Pecorino / jus “Becasse”

#### **GEROOSTERDE LANGOUSTINE MET KALF**

nek / tartaar / tuinbonen / tom kha kai sorbet

#### **REERUGFILET EN ZOMERBIET**

reebout / gefermenteerde knoflook / meiknol / donker bier

#### **GEBRANDE EPOISSE MET WITTE DRUIVEN**

gekarameliseerde pecannoten / katenspek / honing-vanille

#### **BRAMEN EN AVOCADO**

“Dulcey” chocolade roomijs / passievrucht / kokos

### **LUNCHMENU**

Dagvers verrassingsmenu, inclusief koffie / thee en zoete lekkernijen

2 gangen € 38,50  
3 gangen € 47,50

### **DINER**

supplement assortiment kaas € 09,50

4 gangen: zeebaars / mulfilet / ree / bramen € 62,50  
5 gangen: zeebaars / coquille / mulfilet / ree / bramen € 72,50  
6 gangen: zeebaars / coquille / mulfilet / ree / epaisse / bramen € 80,-  
7 gangen: zeebaars / ganzenlever / coquille / mulfilet / ree / epaisse / bramen € 88,-  
8 gangen: zeebaars / ganzenlever / coquille / mulfilet / langoustine / ree / epaisse / bramen € 97,50

Heeft u een allergie of een dieetwens maakt u deze dan kenbaar aan één van onze medewerk(st)ers