



Bouchot mosseltjes, kruidenaioli, venkel en brioche	€ 17
Txistorra, puntpaprika en zoete ui uit de Cévennes	€ 14
Kabeljauw tempura met tikki masala	€ 18
Culatello di Zibello, gerijpt topstuk, regio Parma	€ 24

A LA CARTE

VOOR

Hamachi, gepekeld asperge, jus kombu, daslook en groene kruiden	€ 22
Gerookte Oosterscheldepingling, tom kha kai en tomaatbouillon	€ 24
Kalfstartare, ganzenleverkrul, groene boon en gefrituurde artisjok	€ 21
Espuma van hoeve-ei, spinazie, lente ui, paksoi en waterkers	€ 17

HOOFD

Pladijsfilet met geroosterde bloemkool, anchovis en dukkah crumble	€ 29
Noordzeekrab, open ravioli, gerookte beurre blanc en koolrabi	€ 33
Rubia Gallega wangen, groene asperge en Chinese kool, miso gelakt	€ 28
Filet van lam, korst met pistache, mergueze, erwt en zwarte look jus	€ 35

NA

Rabarber, vlierbloesem, gemarineerde aardbei en witte chocolade	€ 15
Kers-hibiscus espuma, perzik ijs, hazelnoot crumble en verse kersen	€ 15
Kaasjes by Van Tricht, compote mango-kardemom-mosterdzaad	€ 20

The choice is yours :-) maar om uw ervaring compleet te maken raden wij twee gerechten per persoon aan.

MENU COUSINAS

Een selectie gerechten doorheen heerlijke seizoensproducten.

Casual fine dining, no nonsense cuisine.

Wereldse invloeden zonder onze roots te vergeten.

Hamachi, gepekeld asperge, jus van kombu, daslook en groene kruiden

Gerookte Oosterscheldepaling, tom kha kai en tomaatbouillon

Kalfstartaar, ganzenleverkrul, groene boon en gefrituurde artisjok*

Rubia Gallega wangen, groene asperge en Chinese kool, miso gelakt

Kaasjes by Van Tricht, compote mango-kardemom-mosterdzaad

Rabarber, vlierbloesem, gemarineerde aardbei en witte chocolade

Menu Cousinas 4 gangen	€ 67
------------------------	------

Menu Cousinas 5 gangen*	€ 82
-------------------------	------

Kaas ipv dessert	€ 5
------------------	-----

Kaas en dessert	€ 15
-----------------	------

Menu te kiezen per tafel. Alles is in huis gemaakt. Heeft u een allergie? Laat het ons weten en we passen het menu met plezier aan.