

Dialogo / Dialogue Symbiose / Symbioses Verlangen / Désire

Eendenlever (bio) Duck foie gras (bio)	<i>2 bereidingen / preparations</i> Vijgen 'Rouge de Bordeaux' Mokka, bloemkool, chocolade, frambozenrabarber <i>Figs 'Rouge de Bordeaux'</i> <i>Mocha, cauliflower, chocolate, rhubarb</i>	58.
Europese kreeft European lobster	Oranjbloesem, hazelnoot, Hoeve ei, pistache, truffel, Cadmus artisjok <i>Orange blossom, hazelnut, farm egg, pistachio, truffle, Cadmus artichoke</i>	Per 100 gr € 24.
Kaviaar Caviar	Langoustine 'Guilvinec', Holstein rund, broodkorstjus <i>Langoustine 'Guilvinec', Holstein beef, bread crust gravy</i>	130.
Zeetong Sole	'Ternairisatie', risotto 'Acquerello', kaviaar Imperial Heritage (30 gr) <i>'Ternairisatie', risotto 'Acquerello', caviar Imperial Heritage (30 gr)</i>	Per 2 pers. 135 p.p.
Wagyu nr. 4 Wagyu no. 4	Bonenkruid, 'Parmigiano Reggiano', koffie, Menton citroen <i>Savory, 'Parmigiano Reggiano', coffee, Menton lemon</i>	Per 2 pers. 140 p.p.
Kalfszwezerik Ris de Veau	Truffel 'Melanosporum', bloemkool, eendenlever (bio) <i>Truffle 'Melanosporum', cauliflower, duck foie gras (bio)</i>	95.
Perzik Peach	'Louis Favel', gember, venkelzaad, Bourbon vanille, munt, honingijs <i>'Louis Favel', ginger, fennel seed, Bourbon vanilla, mint, honey ice cream</i>	35.
Whisky Lagavulin Whisky Lagavulin	Aubergine, mango, gerookte karamel <i>Eggplant, mango, smoked caramel</i>	35.
Soufflé Souffle	Bourbon vanille, kwark, frambozenrabarber <i>Bourbon vanilla, cottage cheese, raspberry rhubarb</i>	35.

Savoureux apéritifs

Oerbiet, ananas, rozen
Hollandse garnaal, La Ratte aardappel, vlierbloesem
Oosterschelde paling, Sambai, bleekselderij
...

Kaviaar Caviar	* Fabergé ei, Noordzeekrab, Solange avocado <i>Fabergé egg, North Sea crab, Solange avocado</i> Of / Or	<i>extra kaviaar/caviar</i> +10 gr. € 25. +20 gr. € 45.	<i>Idee</i>
	<i>Signature</i> Holstein rund, langoustine 'Guilvinec', broodkorstjus <i>Holstein beef, langoustine 'Guilvinec', bread crust gravy</i> ...	<i>Supplement + € 55.</i>	
Eendenlever (bio) Duck foie gras (bio)	* 2 bereidingen / preparations Vijgen 'Rouge de Bordeaux' Mokka, bloemkool, chocolade, frambozenrabarber <i>Figs 'Rouge de Bordeaux'</i> <i>Mocha, cauliflower, chocolate, rhubarb</i> ...		<i>Balans</i>
Scheermes Razor shell	Cappuccino, mungboon, topinamboer, lavas <i>Cappuccino, mung bean, Jerusalem artichoke, lovage</i> ...		<i>Ontdekking</i>
Zeebaars Sea bass	* Laurier, truffel, komkommer edik, knolselderij <i>Bay leaf, truffle, cucumber edik, celeriac</i> ...		<i>Dialog</i>
Risotto Risotto	'Acquerello', oester 'Umami', citrus, oregano, Baratte boter <i>'Acquerello', oyster 'Umami', citrus, oregano, Baratte Butter</i> ...		<i>Smaak</i>
Wagyu nr. 4 Wagyu no. 4	* Bonenkruid, 'Parmigiano Reggiano', Menton citroen, spitskool <i>Savory, 'Parmigiano Reggiano', Menton lemon, cabbage</i> ...		<i>Traditie</i>
Boeddha vinger Buddha finger	Mascarpone, Bambu, sinaasappel, hazelnoot <i>Mascarpone, Bambu, orange, hazelnut</i> ...		<i>Harmonie</i>
Perzik Peach	* 'Louis Favel', gember, venkelzaad, Bourbon vanille, munt, honingijs <i>'Louis Favel', ginger, fennel seed, Bourbon vanilla, mint, honey ice cream</i>		<i>Verlangen</i>

Wijzigingen in het menu kunnen een meerprijs geven 8-gangen / courses € 265.
Changes to the menu can give an additional charge 5-gangen / courses € 175.