

Dialogo / Dialogue Symbiose / Symbioses Verlangen / Désire

Eendenlever (bio) Duck foie gras (bio)	<i>2 bereidingen / preparations</i> Vintage Port, Parmigiano Reggiano Pekingeeend, popcorn, brioche <i>Vintage Port, Parmigiano Reggiano</i> <i>Beijing Duck, popcorn, brioche</i>	58.
Europese kreeft European lobster	Oranjebloesem, 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.
Zetong 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.
Kaaswagen Cheeses	Vers en getijpt, Maître-fromager Van Tricht <i>Fresh and ripened, Maître-fromager Van Tricht</i>	<i>Naar</i> <i>hoeveelheid</i>
Chocolade Chocolate	Ocoa 80%, passievrucht, banaan, kombu, yuzu <i>Ocoa 80%, passionfruit, banana, kombu, yuzu</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.

MENU

Savoureux apéritifs

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

...

Kaviaar Caviar

* Fabergé ei, Noordzeekrab, Solange avocado
Fabergé egg, North Sea crab, Solange avocado

extra kaviaar/caviar
+10 gr. € 25. +20 gr. € 45.

Idee

Of / Or

Signature

Holstein rund, langoustine 'Guilvinec', broodkorstjus
Holstein beef, langoustine 'Guilvinec', bread crust gravy

Supplement + € 55.

...

Eendenlever (bio) Duck foie gras (bio)

* *2 bereidingen / preparations*
Vintage Port, Parmigiano Reggiano

Pekingeeend, popcorn, brioche
Vintage Port, Parmigiano Reggiano
Beijing Duck, popcorn, brioche

...

Balans

Scheermes Razor shell

Cappuccino, mungboon, topinamboer, lavas
Cappuccino, mung bean, Jerusalem artichoke, lovage

...

Ontdekking

Zeetong Sole

* Spruitblad, bloemkool, anijs, gember, waterkers, eigen jus
Brussel sprouts, cauliflower, anise, ginger, watercress, sole gravy

...

Dialog

Risotto Risotto

'Acquerello', oester 'Umami', citrus, oregano, Baratte boter
'Acquerello', oyster 'Umami', citrus, oregano, Baratte Butter

...

Smaak

Anjou Duif Anjou Pigeon

* Mierikswortel, knolselderij, peterselie, pijnboompit crumble
Horseradish, celeriac, parsley, pine nut crumble

...

Traditie

Boeddha vinger Buddha finger

Mascarpone, Bambu, sinaasappel, hazelnoot
Mascarpone, Bambu, orange, hazelnut

...

Harmonie

Chocolade Chocolate

* Ocoa 80%, passievrucht, banaan, kombu, yuzu
Ocoa 80%, passionfruit, banana, kombu, yuzu

Verlangen

*Wijzigingen in het menu kunnen een meerprijs geven * 5-gangen / courses € 190.*
Changes to the menu can give an additional charge 8-gangen / courses € 285.