

## MENU 5-gangen

<b>Kaviaar</b>	Bloemkool, anijs, snijboon, pompoenpit Kokos, Solange, kippenhuid <i>supplement kaviaar +10 gram € 25. +20 gram € 45.</i>
<i>Kaviaar Signature</i>	<b>Of</b> Holstein rund, langoustine 'Guilvinec', tartaar, broodkorstjus + € 55. p.p.
<b>Pétoncles</b>	'Erquy', truffel, kervel, laurier
<b>Ierse zalm</b>	Sandalhout, salie, Koji rijst, asperges, pijlinktvis, Bari olijf
<b>Wagyu rund</b>	Navet, gebrande mosterd, wafel aardappel, piment d'Espelette <i>Saus Choron of Whisky Bunnahabhain</i>
<b>Dame Blanche</b>	Koffieboon, Victoria ananas, gember, kardemom, Ocoa chocolade, Bourbon vanille

## MENU 8-gangen

<b>Kaviaar</b>	Eendenlever (bio), dashi, groene thee <i>supplement kaviaar +10 gram € 25. +20 gram € 45.</i>
<i>Kaviaar Signature</i>	<b>Of</b> Holstein rund, langoustine 'Guilvinec', tartaar, broodkorstjus + € 55. p.p.
<b>Pétoncles</b>	'Erquy', truffel, kervel, laurier
<b>Ierse zalm</b>	Sandalhout, salie, Koji rijst, asperges, pijlinktvis, Bari olijf
<b>Scheermes</b>	Cappuccino, mungboon, topinamboer, lavas
<b>Risotto</b>	'Acquerello', oester 'Irish Mór', citrus, oregano
<b>Wagyu rund</b>	Navet, gebrande mosterd, wafel aardappel, piment d'Espelette <i>Saus Choron of Whisky Bunnahabhain</i>
<b>Boeddha vinger</b>	Mascarpone, Bambú, hazelnoot, sinaasappel
<b>Dame Blanche</b>	Koffieboon, Victoria ananas, gember, kardemom, Ocoa chocolade, Bourbon vanille

*Wijzigingen in het menu kunnen een meerprijs geven*