

Menu

Kaviaar <i>Caviar</i>	* Bloemkool, anijs, pompoenpit, snijboon <i>Cauliflower, anise, pumpkin seeds, string bean</i> <i>extra kaviaar/caviar +10 gr. € 25. +20 gr. € 45.</i>	<i>Idee</i>			
<i>Signature</i>	Of / Or Holstein rund, langoustine 'Guilvinec', broodkorstjus <i>Holstein beef, langoustine 'Guilvinec', bread crust gravy</i> <i>Supplement + € 55.</i> ***				
Eendenlever <i>(bio)</i>	* <i>2 bereidingen / preparations</i> Vintage Port, Parmigiano Reggiano Pekingeeend, popcorn, brioche	<i>Balans</i>			
<i>Duck foie gras</i> <i>(bio)</i>	<i>Vintage Port, Parmigiano Reggiano</i> <i>Beijing Duck, popcorn, brioche</i> ***				
Scheermes <i>Razor shell</i>	Cappuccino, mungboon, topinamboer, lavas <i>Cappuccino, mung bean, Jerusalem artichoke, lovage</i> ***	<i>Ontdekking</i>			
Zeetong <i>Sole (5-gangen)</i>	* Comté, laurier, broccoli, venkel <i>Comté, bay leaf, broccoli, fennel</i>	<i>Dialogo</i>			
<i>Coquille</i> <i>Scallop (8-gangen)</i>	<i>'St. Brieuc', saffraan, algen, komkommer</i> <i>'St. Brieuc', saffron, algae, cucumber</i> ***				
Risotto <i>Risotto</i>	<i>'Acquerello', langoustine 'Guilvinec', Soto, mango, oregano</i> <i>'Acquerello', langoustine 'Guilvinec', Soto, mango, oregano</i> ***	<i>Smaak</i>			
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">Witte Alba truffel <i>White Alba truffle</i></td> <td style="width: 50%;"><i>Exclusief in het seizoen / Only in Season</i> <i>Tortellini, artisjok, roquette, 'Parmigiano Reggiano'</i> <i>Tortellini, artichoke, rocket, 'Parmigiano Reggiano'</i></td> <td style="width: 20%; text-align: right;"><i>+ € 65.</i></td> </tr> </table>			Witte Alba truffel <i>White Alba truffle</i>	<i>Exclusief in het seizoen / Only in Season</i> <i>Tortellini, artisjok, roquette, 'Parmigiano Reggiano'</i> <i>Tortellini, artichoke, rocket, 'Parmigiano Reggiano'</i>	<i>+ € 65.</i>
Witte Alba truffel <i>White Alba truffle</i>	<i>Exclusief in het seizoen / Only in Season</i> <i>Tortellini, artisjok, roquette, 'Parmigiano Reggiano'</i> <i>Tortellini, artichoke, rocket, 'Parmigiano Reggiano'</i>	<i>+ € 65.</i>			
Polderhaas <i>Dutch hare</i>	* Taggiasche olijf, walnoot, kweepeer, peterselie <i>Taggia olive, walnut, quince, parsley</i> ***	<i>Traditie</i>			
Boeddha vinger <i>Buddha finger</i>	Mascarpone, Bambu, gezouten citroen, hazelnoot <i>Mascarpone, Bambu, salted lemon, hazelnut</i> ***	<i>Harmonie</i>			
Grand Marnier <i>Grand Marnier</i>	* 'Centenaire', grapefruit, sinaasappel, dragon, ponzu <i>'Centenaire', grapefruit, orange, tarragon, ponzu</i>	<i>Verlangen</i>			
<p>5-gangen / courses € 190. 8-gangen /courses € 285. <i>Wijzigingen in het menu kunnen een meerprijs geven</i> <i>Changes to the menu can give an additional charge</i></p>					