

## *Menu van de chef*

### *Voorgerechten*

- Tartaar van lam met asperges, gepocheerd ei, hollandaise, aardappelsalade en lamsham.
- Ceviche van kabeljauw met zacht gegaarde gamba's, gepekeld groente, marshmallow van wakame, yuzu dressing en lotuswortel chips.
- Geroosterde tonijn met zoetzure komkommer, krokante aardappel en soja yoghurt.

### *Tussengerechten*

- Crème van witte asperges met flamande garnituur.
- Ravioli gevuld met burrata en truffel, tomatencompote, spinazie, bimi en een truffelroomsaus.

### *Hoofdgerechten*

- Lamsfilet met een kruidenkorst, tuinbonen, witte asperges, zacht gegaarde lamsnek, gedroogde tomaat en zijn eigen jus met tijm
- Geroosterde zeeduivel met curryrijst, krokante inktvis, paksoi Shanghai en sesam.
- Gesmoorde griet onder lardo di Colonnata en Pata Negra met aspergelinten en een romige pasta.

### *Desserts*

- Zoete pizza van krokant filodeeg met limoen merengue, basilicum yoghurtijs, aardbeien en vanille mascarpone.
- Granité van watermeloen met Bacardi lemon en mabré van pure chocolade brownie en mascarpone.
- Plateau van Hollandse kazen.

## *Losse prijzen van de gerechten*

*Voorgerecht € 18,50*

*Tussengerecht soep € 12,50*

*Tussengerecht € 18,50*

*Hoofdgerecht € 28,50*

*Dessert € 12,50*

*Drie gangen Tweeënveertigeuro vijftig*

*Vier gangen Negenveertigeuro*

*Vijf gangen Zesenvijftigeuro vijftig*

*Zes gangen Tweeënzestigeuro*

### *Fine Caviar & oesters*

*30 gram Gold label caviar met blinis en Crème fraîche € 62,50*

*Oesters; classic of gegratineerd (half dozijn) € 19,50*

### *Sluit uw diner af met:*

*Koffie compleet (6 friandises) € 7,50*