

Menukaart

- Steak tartare met komkommer, soya en krokante oester in tempura
- Ceviche van zeebaars, verschillende structuren van biet, crème van geitenkaas en citrusgel
 - Tataki tonijn met dashibouillon, basilicum, garnituren van salade Niçoise en beurre blanc
- Tomaattartaar met een heldere bouillon van tomaat, pittige cherrytomaat, cantaloupe-meloenijs en bieslook

Tussengerechten

- Romige truffelspaghetti met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas
- Kabeljauw en gamba's, saus van garnalen, krokante chorizo en wilde paddenstoelen
 - Geroosterde coquille met gekaramelliseerde witlof, aardappelschuim en Parmezaan galette

Hoofdgerechten

- Zeeduivel, groene curry, pandanrijst, groene asperge
- Gebakken kalfsentrecote met bloemkoolzalf en fondant, bimi, kalfswang, aceto-tui, piccalilly en saus met Zaanse mosterd.
 - Polderhoen met gnocchi, saus van morilles, bundelzwam, hazelnoot en spinazie

Desserts

- Millefeuille van rood fruit, gekonfijte sinaasappel en crème patisière
- Panna cotta van groene appel, karnemelk en citroen
- Plateau van boerenkazen

Indien u een allergie heeft meld het ons.

Losse prijzen van de gerechten

Friet van Zuid € 4,95

Voorgerecht € 18,50

Tussengerecht € 18,50

Hoofdgerecht € 28,50

Dessert € 12,50

Drie gangen Tweeënveertigeuro vijftig

Vier gangen Negenveertigeuro

Vijf gangen Zesenvijftigeuro vijftig

Zes gangen Tweeënzestigeuro

Oesters; classic (half dozijn) € 19,50

Sluit uw diner af met: Koffie compleet (5 friandises) € 7,50