

Zwarte Sesam

Aubergine, Tamarillo, Pedro Ximenez

Dille

Oude Kaas, Prei

Caviar

Ancho, Hazelnoot Melk, Cordyceps

Carabinero

Runderrib, Puntpaprika,
Gember, Watermeloen, X.O. Crème

Langoustine

Kokkels, Scheermes, Rode Kool, Magnolia

Kreeft

Kalfslever, Cassis, Oester, Koolrabi,
Citrøengeranium, Blauwe Kaas

Zee tong

Brandnetel, Passievrucht, Oester, Vanille

Sepia

Koffie, Alikruikjes, Kardemom, Mango, Koriander

Anjou Duif

Kentjur, Gerookte Amandel, Lijnzaad, Rode Biet

Aarbei

Rijst, Denne, Witte Chocolade, Rum, Parmezaan

Avocado

Tarwegras, Komkommer, Groene Olijf, Schapenkward, Limoen

Menu € 180

Zwarte Sesam

Aubergine, Tamarillo, Pedro Ximenez

Dille

Oude Kaas, Prei

Quindooribes

Ancho, Hazelnoot Melk, Cordyceps

Beukenzwam

Rettich, Puntpaprika & Rode Peper,
Gember, Watermeloen

Rode Biet

Shiso, Grapefruit, Kombu, Codium

Kers

Pompoenpit, Groene Boonm Petéhboon, Verveine, Schapen Yoghurt, Belperknol

Watermeloen

Gemarineerde Watermeloen, Gedroogde Citroengras, Tomaatjes, Mierikswortel, Pistache & Munt

Morilles

Stracciatella, Groene Paprika, Gerookte Olijfolie, Citroen, Sichuan

Artisjok

Achiote, Passievrucht, Daikon, Lavas

Aarbei

Rijst, Denne, Witte Chocolade, Rum, Parmezaan

Avocado

Tarwegras, Komkommer, Groene Olijf, Schapenkward, Limoen

Vegetarisch Menu € 170

