SUGGESTIEMENU

Voorgerechten

ZALMFOREL
gemarineerde en tartaar van zalm, rode biet, Red Meat biet, mousse van gerookte paling
gel van pompelmoes, mizuna, gelakt buikspek en Umeboshi dressing
Truite de mer marinée et tartare, betterave rouge, mousse d'anguille fumée, gel de pamplemousse, mizuna, lard laqué et dressing d' Umeboshi
Salmon trout, marinated and tartare, bloody beetroot, mousse of smoked eel, grapefruit gel, mizuna, lacquered porc belly and Umeboshi dressing

of

GEROOKTE KALFSFILET
panko kroketje van varkenswangen, Japanse aubergine crème, Panchetta, soja gel
kerstomaat, hennepzaad en micro kruiden
Filet de veau fumé, croquette de joue de porc, crème d' aubergine Japonais, humus, panchetta, gel de soya, tomate cerise graines de chanvre et micro herbes
Smoked veal fillet, porc cheek croquette, Japanese eggplant cream, Humus, pancetta, soya gel, cherry tomato, hempseed and micro herbs

HOOFDGERECHTEN

LENGFILET
gebakken met lente-uitjes, groene asperges, beukenzwammen, aardpeer
pickle van koolrabi met dashi botersaus
Filet de lingue, jeunes iognons, asperges vertes, champignons, topinambour, chou-rave mariné aux aigre-doux et sauce de beurre dashi
Fillet of lengfish, spring onions, green asparagus, mushroom, Jerusalem artichoke, kohlrabi pickles and dashi-butter sauce

of

CHALLANS ZWARTPOOT KIP
gegaard in truffelboter, romanesco, crème van bloemkool, anijspaddestoelen,
Grelot ajuin in Sudachi en kippenjus met cèpes
Poulet noir cuit au beurre de truffe, romanesco, crème de chou-fleur, champignons, oignon Grelot au Sudachi et jus de poulet avec cèpe
Blackfoot chicken baked in truffle-butter, romanesco, cauliflower cream, field mushrooms, Grelot onion in Sudachi and chicken gravy with bay boletes

DESSERTEN

CHOCOLADE SAO THOME 70%
chocolade brownie biscuit, chocolade bavarois, yoghurtijs, basilicum, melkchocolade
fudge granaatappel, amandelcrumble en kokostruffel
Biscuit Brownie de chocolat, bavarois de chocolat, glace yaourt, basilic, fudge de chocolat au lait, pomme grenade, crumble d' amandes et truffe de coco
Chocolate brownie biscuit, chocolate bavarois, yoghurt ice cream, basil, milk chocolate fudge, pomegranate, almond crumble and coconut truffle

of

Kaasbordje van het seizoen door kaasmeester "Van Tricht"
Fromages de saison du chef fromager "Van Tricht"
Seasonal cheese variety plate from cheese-master "Van Tricht"

€ 54,00

De samenstelling van het menu kan niet gewijzigd worden,
u kan de gerechten wel apart à la carte bestellen

AANGEPASTE WIJNEN € 27,00