

## À la Carte

### Corvina

Aji mirasol, passievrucht, radijs, xo saus en pandan 16

### Vichysoisse + 5 gram Asetra kaviaar 15,00

Gerookte cremé fraîche, geroosterde prei, mierikswortel en peterselie 16

### Grevelingse oester en Witte Asperge

Gefermenteerde knoflook, amandel, druiven, lamsoren en algen 19

### BBQ Ossenstaart

Daslook, morilles, rettich en aardappel gnocchi 18

### Eendenlever

BBQ Knolselderij jus, umeboshi en taggiasche olijf 19

### Zeeduivel en Octopus

Gezouten citroen, tomaat, laurier, doperwten en Sobrasada 26

### Zeebaars

Gestoomd in kombu, broccoli, zeewier, zilte groenten en kokkels 28

### Anjou Duif

Houtskool biet, granaat appel, kiemgroenten en walnoot 32

### Lamsrug

Jus lam, artisjok barigoule en dragon 32

### Seizoens selectie kaas

noten vijgenbrood, appelstroop en bleekselderij confit 13

### Aardpeer

Berkensap, pure chocolade, vanille en honing thee 10

### Rabarber

Aalbes, rozemarijn en geitenkaas 10

-----

Voor onze gerechten zijn wij afhankelijk van dagelijkse verse aanvoer. Daarom wil het wel eens voorkomen dat een gerecht of ingrediënt niet verkrijgbaar is, waarvoor uw begrip. Het spreekt vanzelf dat wij op verzoek ook een vegetarisch menu maken en rekening kunnen houden met allergieën