

2 — 2

Koude minestrone van gerookte steur met kaviaar
Roomijs van Gillardeau oester met kamille

Krokante aardpeer met Hollandse garnalen*
Vinaigrette van look en Belper Knolle

Kreeft gegaard in gezouten boter met artisjok en kippenlever*
Saus van coraille met chrysant en tempura van bloemen

Zeeduivel met nootmuskaat en ankimo
Beurre blanc van dashi en codium met umeboshi*

Duif geroosterd met jeneverbetakken, duiven gareme en krokante huid
Salade van bloedradijs en rozenbottel *
of
Wagyu lende A5 'surf&turf'
Salade van kokkels met zilte groenten met daslook(supplement 43€)

Champagne rabarber met rozemarijn
Licht bevroren schuim van geitenyoghurt met gedestilleerde kruiden*
of
Appel
Gember met walnoot en gezouten karamel

Menu 212 5-gangen*	123€	Wijnarrangement 5 glazen €58 Normaal / €118 Exclusief
Menu 212 6-gangen	138€	Wijnarrangement 6 glazen €68 Normaal / €138 Exclusief

2 | 2

Cold served smoked sturgeon and pea minestrone with caviar
Ice cream of Gillardeau oyster with chamomile

Jeruzalem artichoke crispy baked with brown shrimps
Leek vinaigrette and Belper Knolle *

Lobster poached in salted butter with artichoke and chicken liver
Coraille foam with chrysanthemum en flower tempura

Monkfish with nutmeg and ankimo
Dashi and codium beurre blanc with umeboshi*

Pigeon roasted over juniper branches with pigeon garem and crispy skin
Salad of blood radish and rose bottle

or

A5 Ohmi wagyu loin 'surf&turf'
Coastal herb and clam salad with wild garlic (supplement 43€)

Champaign rhubarb with rosemary
Frozen goat yoghurt with distilled herbs*

Or

Appel
Ginger with walnuts and salted caramel

Menu 212 5-course*	128€	wine pairing 5 glasses €58 Regular / €118 Exclusive
Menu 212 6-course	138€	wine pairing 7 glasses €78 Regular / €138 Exclusive