

Menu 212

Liquid shiso and chicken pie

Ajo banco van pijnboompit | Zwarte knoflook

'Witte bonen' met spek | Sobrasada | Ingelegde tomaat

Gerookt aardappel roomijs | Tonburi Akita

Noordzeekrab met paddenstoel en kruiden  
Krab XO | Soubise van zwezerik

Hazelnoot 'fusilli' met Zeeuwse platte  
Zilte velouté | Boerenkool | Gekonfijte citroen

Gekookte 'krieltjes' met zwarte truffel \*  
Kruidnagel sabayon | Robiola kaas | Barbeito

Langoustine gebakken in eendenvet \*  
Albufera van dashi | Koffie | Katsuobushi

Tarbot gegaard in spekolie  
Zilte groenten | zee-egel carbonara

Reerug met groene peper en groene olijf  
Lardo di Collonata | Krokante olijven pitten

of

No5 Wagyu op eikenhout geroosterd <sup>supplement 58</sup>  
Pommes soufflé met nori | Zilte jus | Zeewier

Geflambeerde Amarene 'kersen'  
Smokey Bourbon | Gebrande Citroen

Sneeuwbal \*  
Jasmijn rijst | Zilverwater | Witte chocolade | Amandel

menu 212 108  
menu 212 138 (\*)

A la Carte

Noordzeekrab met paddenstoel en kruiden 23  
Krab XO | Soubise van zwezerik

Hazelnoot 'fusilli' met Zeeuwse platte 23  
Zilte velouté | Boerenkool | Gekonfijte citroen

Gerookte 'krieltjes' met zwarte truffel 28  
Kruidnagel sabayon | Robiola kaas | Barbeito

Langoustine gebakken in eendenvet 28  
Albufera van dashi | Koffie | Katsuobushi

Aardappel 'os a moelle' 58  
Kalfstartaar | kalfsmèrg | Gerookte haring |  
Kaluga kaviaar

Tarbot gegaard in spekolie 33  
Zilte groenten | Zee-egel carbonara

Zeeduivel gelakt met gerookte knoflook 28  
Bouillon van mossel | Garam masala met roos |  
Slastengel

Reerug met groene peper en groene olijf 33  
Lardo di Collonata | Krokante olijven pitten

Anjou duif gelakt met rauwe cacao (2 pers) 28pp  
Jus Salmis | Ambato honing | Blauwe bes | Duivenlever

Wagyu lende no5 100 g 123  
Jus met oester en zeewier | pommes soufflé met nori