

Voor/tussengerechten (24 euro)

Skrei (winterkabeljauw)

In curry-olie gegaarde skrei, crème van wortel en mango, saus van wortel, curry en gember en krokante quinoa

Velouté van knolselderij

Gepekeld schelvis, gerookte amandel en crème van gefermenteerde knoflook

Coquille

Beurre blanc van dashi, crème van geroosterde bloemkool en snijbonen

Aubergine

*Op de barbecue gebakken aubergine, lauwwarm schuim van artisjok, broodcrouton en geraspte parmezaan.
dit gerecht is vegetarisch

Hoofdgerechten (34 euro)

Eendenborst

*Gepofte biet, crème van rode biet, gel van bieten en bosfruit en een saus van ganzenlever.
dit gerecht kan ook vegetarisch besteld worden

Gelakt buikspek

Gemarineerde buikspek, een nacht gegaard met gekonfijte zuurkool en tom kha kai

IJsselmeer Snoekbaars

Crème van knolselderij, duxelles en saus van eekhoortjesbrood

Dessert (14 euro)

(Bio) eendenlever

gebakken lever met blauwe bessen, saus van rode port, koekcrumble en ijs van blauwe bes

Kaas van 'Bourgondisch lifestyle'

*Selectie kazen met bijpassend garnituur
Binnen en buitenlandse kazen*

Mandarijn

*Mandarijn-yoghurtijs,
Mandarijnschuimpjes jus van mandarijn en citroen en crème van citroenschillen*