

menu 7 november 2021

coquille met knolselderij, walnoot en codium olie supplement kaviaar 15	22
pompoen met mosterdblاد en mandarijn	15
bbq hollandse fles met radicchio, witlof en hibiscus	17
bbq sla met salsa verde van lavas, groene aardbei en vlierbeskappertjes	16
gebakken paddestoelen met aardpeer en dashi eidooier	17
fettuccine met wild zwijn ragout en kastanje supplement truffel 10	18
chou farci met prei, hazelnoot, zwarte knoflook en uienbouillon	21
rogvleugel met hollandaise en wilde kruiden	22
boerderijeend met snijbiet en jus met gefermenteerde pruimen	24
oudwijker lazuli met witte chocolade en stoofpeer	10
kweepeer met pastinaakijs en amandelmelk- oranjebloesem granité	8
kojimousse met druivenijs, pruim en mout	7,5