

## 'TIME CREATES CREATIVITY'

Bas van Kranen - Executive Chef

### A LA CARTE

#### LICHT & FRIS

GEFERMENTEERDE WORTEL 28  
Geitenboter, saffraan en citrusafrikaan

LANGOUSTINE 36  
Indiase specerijen en pompoen 'tortellini'

EENDENLEVER 32  
Noordzeekrab, appel en groene olijf

COQUILLES 30  
Thaise garnalen consommé,  
sesam en yuzu

KREEFT 36  
Mara des bois aardbei met tomaat  
en verveine

ASETRA KAVIAAR (20 GRAM) 85  
Wagyu tartaar, peterselie  
en mierikswortel

BURRATA 50  
Wintertruffel, Williams peer,  
brandy en hazelnoot

#### RIJK & VOL

TARBOT 54  
Knolselderij, hazelnoot  
en wilde paddenstoel

ZEETONG 56  
Royale Cabanon oester met  
komkommer, plankton en limoen

ANJOU DUIF 54  
Witlof, blauwe muskaatdruif  
en walnoot

TOURNEDOS ROSSINI 66  
Eendenlever met artisjok, zwarte truffel  
en madeira

HOLLANDSE REERUG 58  
Houtskool biet, rode bosbes,  
charolais en appel

### MENU

#### BODEM & ZEE

GEFERMENTEERDE WORTEL  
Geitenboter, saffraan en citrusafrikaan

KREEFT  
Mara des bois aardbei, tomaat en verveine

ROYALE CABANON OESTER\*  
Plankton, komkommer en limoen

TARBOT  
Knolselderij, hazelnoot en wilde paddestoel

ANJOU DUIF  
Witlof, blauwe muskaatdruif en walnoot

EENDENLEVER\*\*  
Noordzeekrab, appel en groene olijf

DAMASCUS ROOS  
Lychee met rode biet, geitenkaas en olijfolie

5 gangen 88  
6 gangen 108\*  
7 gangen 128\*\*

#### AARDE & NATUUR

GEFERMENTEERDE WORTEL  
Sinaasappel, steranijs en citrusafrikaan

BURRATA\*  
Wintertruffel met Williams peer, brandy en hazelnoot

HOUTSKOOL BIET  
Charolais met rode bosbes, salie en appel

JONGE PREI  
Aardappel, mierikswortel en peterselie

KOOL  
Comté, umeboshi en beurre noisette

KNOLSELDERIJ\*\*  
Groene olijf, gezouten citroen en amandel

DAMASCUS ROOS  
Lychee met rode biet, geitenkaas en olijfolie

5 gangen 88  
6 gangen 108\*  
7 gangen 128\*\*