

'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

KOOI EEND
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**