

## FAUNE

## EAU

## FLORE

### GROENTEN VAN HET MOMENT

Bergamot met peterselie en  
gefermenteerde boter

### SNEEUWHOENDER \*

Witte biet met aalbes, paté van de  
lever en salie olie

### PATRIJS \*\*

Zonnebloem-wortel met bloedworst  
chawanmushi en kamille

### REEBOK

Rode kool met roodhoortjeswier,  
scheermes en blauwe bes

### ROOS

Lychee met framboos, rode biet en  
wilde roos

### NOORDZEE KRAB \*

Coquilles met Asetra kaviaar,  
geroosterde nori en citroen

### ZEEDUIVEL \*\*

'Satsuma' ponzu met peen en  
koriander zaad

### NOORDZEE XO

Rode mul en langoustines met  
bosaardbei en romesco saus

### POMPOEN \*

Duindoornbes met navet, gezouten  
citroen en citrusafrikaantjes

### MAITAKES \*\*

Geroosterd en gelakt met  
wintertruffel, aardpeer en 'fingerlimes'

### WINTER SELDERIJ

Franse masala met geroosterde ui

# BORD'EAU

**5 gerechten 85 euro**

**4 gerechten 70 euro**

**3 gerechten 60 euro**

Bij 4 gerechten vervallen de  
gerechten met \*

Bij 3 gerechten vervallen de  
gerechten met \* / \*\*

**Nederlandse kazen 20 euro**

Bas van Kranen & Wouter Denessen

