

BORD'EAU



BORD'EAU BEST CLASSICS MENU

Tijdens de feestdagen serveren wij uitsluitend het Bord'Eau Best Classics menu. Om het jaar extra bijzonder af te sluiten hebben wij een selectie gemaakt van de meest bijzondere klassiekers van Executive Chef Bas van Kranen.

SEIZOENS BESTE GROENTEN

Gefermenteerde boter
met bergamot

*

NOORSE SINT-JAKOBSSCHELPEN

Thaise garnalenconsomme
met kumquat en geroosterde nori

*

NOORDZEE "XO"

Rode mul, langoustines
en octopus met gekonfijte aardbeien
en basilicum

*

HAAS ROYALE

Spruitjes met kastanje
en Williams-peer

*

Gouden CHOCOLADE

6 verschillende bereidingen
van guanaja-chocolade
met concord-druiven

BORD'EAU BEST CLASSICS MENU

5 gangen 100 euro