

Menu du Chef

Pastinaak

crème soep | truffelpuree | peterselie | eierdooier

Of

Langoustine

geroosterd | amandel | koriander | komkommer | radijs

• • •

Zeebaars

gebakken | prei bouillon | truffel | aardappel

Of

“Noord Hollandse blauwe” hoender

gebraden | levermousse | schorseneer | champignon

• • •

Ananas “en croute”

zoutkorst | vanille ijs | sinaasappel | amandel crumble

Of

Kaastrolley

geaffineerd door Bourgondisch lifestyle, Beverwijk

€ 35

bijpassend wijnarrangement € 15

Voorgerecht

Langoustine 15.00
geroosterd | amandel | koriander | komkommer | radijs

Zalm 15.00
gerookt | biet | dille | savora mosterd | roggebrood

Coquilles St. Jacques 15.00
gebakken | "uiensoep" | chorizo | aardappel | maggiplant

Oesters 15.00
oesters "cru" | passievrucht | bieslook | crouton

Pastinaak 10.00
crème soep | truffelpuree | peterselie | eidooier

Kalfszwezerik 15.00
gebakken | zoete uien | wortel variëteiten | lente ui

Hoofdgerecht

Zeebaars gebakken prei bouillon truffel aardappel	25.00
Rogvleugel gebakken sojasaus kool & gember pilaf rijst	25.00
Rode poon getoast Serrano ham saffraan tomaat aubergine	22.00
“Noord Hollandse blauwe” hoender gebraden levermousse schorseneer champignon	25.00
Kalf gegrild artisjok “barigoule” dadel socca crêpes	25.00

Nagerecht

Kaastrolley geaffineerd door Bourgondisch lifestyle, Beverwijk	15.00
Ananas "en croute" zoutkorst vanille ijs sinaasappel amandel crumble	10.00
"Beurre Noisette" boter roomijs gepocheerde peer pinda kwark	10.00