

Menu du Chef

Langoustine

geroosterd | amandel | koriander | komkommer | radijs

Of

Witte asperges

krokant gebakken | kruiden | ei | Parmezaanse kaas

• • •

Rode poon

“getoast” | tomaat variëteiten | aubergine | basilicum

Of

Lam

gebraden | voorjaarsgroente | citrus | kikkererwten

• • •

Ananas “en croute”

zoutkorst | vanille ijs | sinaasappel | amandel crumble

Of

Kaastrolley

geaffineerd door Bourgondisch lifestyle, Beverwijk

€ 35

Voorgerecht

Langoustine geroosterd amandel koriander komkommer radijs	15.00
Zalm à la minuut gerookt biet dille savora mosterd	14.00
Makreel groente salade avocado vadouvan lamsoren	12.00
Oesters oesters "cru" passievrucht bieslook crouton	15.00
Witte Asperges krokant gebakken kruiden ei Parmezaanse kaas	15.00
Doperwtten doperwttensoep buikspek truffel bindsla	10.00

Hoofdgerecht

Zeebaars gebakken courgette zwarte olijf Oost-Indische kers	25.00
Rode poon "getoast" tomaat variëteiten aubergine basilicum	24.00
Griet gebakken artisjok La Ratte aardappel rivierkreeft	24.00
"Noord Hollandse blauwe" hoender gebraden witte asperges morilles sherry	25.00
Lam gebraden voorjaarsgroenten citrus kikkererwten	25.00

Nagerecht

Aardbeien gmarineerd rabarber cheesecake aardbeien ijsgelei	10.00
Ananas "en croute" zoutkorst vanille ijs sinaasappel amandel crumble	10.00
Kaastrolley geaffineerd door Bourgondisch lifestyle, Beverwijk	15.00