

TASTING MENU FEESTDAGEN

APPETIZERS

Waldorf cracker

Tapioca | gepekeld knol | vadouvan | appel

-

Arancini diverso

Pesto emulsie | citroen creme | marzano gel

-

Black & white

Runder tartar | sepia | wasabi

AMUSES

Goudstaaf

bouillon in bladgoud geserveerd

Consommé double | fines herbes | croutons

-

Dry aged biet

a la minute gerookt

Gribiche eidooier | zuurdesem | mierikswortel

MENU

Makreel bombe

Peer | dashi | basmati rijst | umeboshi

-

Kingcrab "thermidor"

Cognac | gruyere | orzo | bisque

-

Anjou duif van de hibachi grill

Zuurkool | gepekeld bes | paddenstoel vinaigrette | bbq olie

Duiven bout in balsamico

Duiven jus | truffel | pompoen tortellini | kaneel

-

Wagyu a5 full blood bms 12

Entrecote | miso boter | cepe | brioche | merg

-

Mais cake met vloeibare kaas

Witlof | komijn | walnoot | rose peper

-

Kweeper dumpling

Kaneel roomijs | hazelnoot cremeux | citroen | gepofte tarwe

Menuprijs inclusief wijnarrangement

360 per persoon

Wijnarrangement

Domaine du bicheron
Cremant de bourgogne Extra brut

-

Chateau Simon
grave s

-

Domaine des malandes
Bourgogne blanc Malandes chablis

-

Massolino
Barbera d'alba 2024

-

Chateau la roze
St emillion grand cru classé 2019

-

Xyriss frizzante

Marotti campi Lacrimea

-

tokaij 'magita edes'
Bères Hongarije