

a La Carte

Voorgerechten

Streeksoep | Groenten | Kruiden | Bloemen 🌿
Steak tartaar | Wortel | Augurk | Gerookte vinaigrette | 2013 🌿
Noordzee krab | Groente | Aalbes | Vanille

Klassiekers

Gelakte aubergine | Basilicum | Vijn | 2021 🌿
Snijboon | "Carbonara" | 2010
"Risotto" | Parelgort | Geit | Maggiplant | 2023 🌿

Hoofdgerechten

Broccoliblad | Opperdoezer | Eidooier 63 °C | Knoflook 🌿
Schol | Knolselderij | a la Véronique
Hollands rund | Groene kruiden | Aligot | Rode wijn jus

Nagerechten

Pastinaak | Crème karamel | Zeezout
Zwarte bes | Vanille uit de regio | Griesmeel
Nederlandse kazen | Fruit | Appelstroop | Notenbrood

Voor, Hoofd en Nagerecht

Diner €70

Voor, Klassiekers/Tussen, Hoofd en Nagerecht

Diner €90

Tasting menu Triptyque

Boter, Kaas en Eieren
Remeker | Pieper | Mosterd

Pompoen

Tonburi | Mierikswortel | Gember

Brioche

Honing | Lavendel | Zeezout

Streeksoep

Groenten | Kruiden | Bloemen

Steak Tartaar

Wortel | Augurk | Brood

Knolselderij

Zoutkorst | a la Véronique

Broccoliblad

Opperdoezer | Ei | Knoflook

Klassiek bereid

Rode kool | Appel | Specerijen

Regio Rund of Boleet

Krootjes | Snijbiet | Judasoor

Parelgort

Geit | Maggi plant | Grapefruit

Pastinaak

Crème karamel | Zeezout

Westlandse Vanille

Aardpeer | Haagse hopjes | Pecan

Menu prijs 125.-

Hollandse kazen | Appelstroop | Notenbrood
Supplement €15.-

Drank arrangement volledig €90.- | Drank arrangement klein €60.-