

Triptyque a la Carte

Noordzee krab, krootje en vermout
25

Witte goud met saffraan en vanille 🌿
25

Steak tartaar van wortel met gerookte vinaigrette 🌿
25

Gelakte aubergine met schapenyoghurt en vijgen 🌿
22

Prei in klein met vichyssoise en kaviaar
30

Broccoliblad, Opperdoes, groene peper en knoflook 🌿
25

Bloemkool in hooi met tomaat, kaneel en mosterd 🌿
25

Coquille a la Véronique
30

Zeebaars met kreeft, spinazie en Hollandaise saus
40

Kamper lam met jonge erwtjes, aardappel en dragon
45

Gelakte zwezerik met aardpeer, linzen en sherry
45

Risotto van parelgort met geit, lavas en grapefruit
25

Nederlandse kazen met brood, stroop en boerenjongens
25

Crème karamel van pastinaak en vanille
22

Lambada aardbei met Amela tomaat, Champagne en olijfolie
22

Griesmeel en zwarte bes
25

Wij adviseren minimaal 3 gerechten per persoon

Vegetarische a la carte gerechten zijn herkenbaar aar 🌿
Vanaf 5 personen serveren wij geen a la carte maar uitsluitend 1 menu per tafel.

Menu Triptyque

Boter, kaas en eieren

Tomaten soep

Bloemkool in hooi

Brioche, honing en lavendel

Krootjes, roze peper en vermouth

Steak tartaar van wortel

Koolrabi in zoutkorst a la Véronique

Het witte goud, saffraan en dragon

Prei uit de klei met vichyssoise en tonburi

Hoofdgerecht om te kiezen

Broccoliblad, Opperdoes en knoflook

Of

Hollandse tamme eend, sinaasappel en specerijen

Risotto van parelgort met geit, lavas en grapefruit

Salade van rood fruit met Champagne en olijfolie

129

Drank arrangement volledig 95 | Drank arrangement klein 70

(Ons drankarrangement bestaat uit een selectie van Nederlandse wijnen)

Het menu dient per hele tafel besteld te worden.

Een keuze van maximaal 3 gerechten van het a la carte menu kan worden toegevoegd aan het menu voor 20 per gerecht.