



Nazomermenu 21 september 2018

Amuse van de chef

Tartaar van coquille, gebrande langoustine,
Erremuuse cantaloupe, courgettenat,
zoetzure appel, Indische kers

Rouleau van veldhoen van de kamado,
truffel, pistache, kapucijners, wit van prei,
beurre blanc van witbier

Makreel, haringkaviaar, zilverui, rode biet,
crème van pompoen, brandade,
cantharellen

Optioneel (toeslag € 7,50):
Kaasplateau, mispelgelei,
gegrild rozijnenbrood

Bereidingen van duindoornbes en
sleedoornbes, wilde komkommer, lavas