

GROEPEN MENU*

Prei

mozaïek met parels van sambai, crème van mosterd en vichyssoise

Makreel

geschroeid, dashi, geroosterde meloes ui, crème van broccoli en olie van kumquat

Witte Asperge (bij 5 gangen)

schuim van asperge met XO saus, lardo en gerookte amandel

Short rib (bij 6 gangen)

langzaam gegaard met crème van wortel, selderij en rodewijn jus

Hoender

op het karkas gegaard met crème van artisjok, eidooier, mais en jus met sereh

Rabarber

sorbet, crumble van cornflakes en hennepzaad, yoghurt, spar en dressing van hibiscus

4 gangen 59

5 gangen 67

6 gangen 75

*Ingrediënten zijn onder voorbehoud n.a.v. seizoen en beschikbaarheid.

GROUP MENU*

Leek

mosaic with sambai pearls, cream of mustard and vichyssoise

Mackerel

seared, dashi, roasted melous onion, cream of broccoli and oil of kumquat

White Asparagus (with 5 courses)

foam of asparagus, XO sauce, lardo and smoked almond

Short rib (with 6 courses)

cooked sousvide, cream of carrot, celery and jus of red wine

Fowl

cooked on carcass, cream of artichoke, egg yolk, corn and sauce with sereh

Rhubarb

sorbet, crumble of cornflakes and hemp seeds, yogurt, spruce and dressing of hibiscus

4 courses 59

5 courses 67

6 courses 75

*Ingredients are subject to change based on season and availability.