

publique

snacks

pompoen | feta

popcorn | truffel

amuse

forel | citroen | komkommer

3-gangen keuzemenu

37

voorgerechten

Dorade

Hollandse asperge | augurk

of

Ossenstaart

aardpeer | Oost-Indische kers | venkel

hoofdgerechten

Zeeduivel

Lardo di Colonnata | pastinaak | spekjus

of

Hollands lam

polenta | asperge | basilicum

nagerechten

Mango

hangop | pistache | kalamansi

of

Kokos

jasmijn rijst | kip | kerrie ijs



Geachte gast,

Onze chef stelt iedere maand een nieuw Tasting Menu voor u samen uit het mooiste wat dit seizoen te bieden heeft.
Zo mogelijk biologisch en indien verkrijgbaar regionaal.
Wij serveren dit menu in vier, vijf en zes gangen of à la carte.

Signaturen van de Chef

Kreeft

lotus | dashi | zeekraal

Optioneel: 10 gr. Sturia kaviaar a € 21,50

Octopus

maïs | peterselie | chorizo

Rog

lamsoor | scheermes | meiknol

Poulet noir

spitskool | morille | eigen jus

Reebok

broccoli | Royal chesnut | miso

Lambada aardbei

timur peper | rabarber | roos

vier gangen	47
vijf gangen	55
zes gangen	63

Het is mogelijk om bovenstaande **à la carte** te bestellen.

Voorgerechten	17
Hoofdgerechten	28
Nagerecht	12
Kaas	15

wijnarrangement 9 euro per glas
