

À LA CARTE

Andijvie^(v) pastinaak / ponzu / radijs 14 200°C

Roodbaars koolrabi / yuzu / padronpeper 15

Parelhoen cèpes / druiven / peterselie 16 62°C

Chawanmushi^(v) snijboon / maitake / groene curry 15 100°C

Eringi Paddestoel^(v) pasta van paddestoel / truffel / eidooier 16 62°C

Gegaard zonder verhitting door middel van zuren

12°C

Korte hevige garing op de plancha of BBQ

200°C

Eend kikkererwt / harissa / courgette 16

Schol zeewieren / kreeft / dashi-beurre blanc 17

Rundernek artisjok / lardo / olijf 17 56°C

Lam bimi / bagna cauda / bottarga 17

Verrassende textuur door langzame garing

Perzik Bellini gefermenteerde blauwe bes / reine claudes / popcorn 12.5 -20°C

Chocolade braam / yoghurt / kriek 12.5 -198°C

Het gebruik van stikstof geeft een mysterieus effect

Kaasplateau 14.5

Selectie van rauwmelkse, gethermiseerde en gepasteuriseerde kazen. <72°C >72°C

Koffie of Thee met Friandises 10

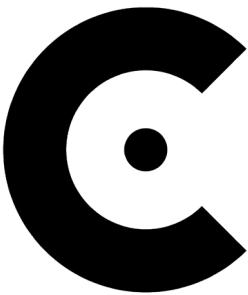
Pomme Mousseline:

truffel^(v) 6 citroen^(v) 5 knoflook^(v) 5 kruiden^(v) 5

Geroosterde bimi bagna cauda / bottarga 7

Seizoenssalade^(v) 6.5

Brood & dip^(v) 4.5



360 MENU

Benieuwd naar de perfecte opbouw van de verschillende temperaturen en kookmethodes? De keuken van C neemt je mee in een 360° ervaring van het concept. Laat je verrassen door Michiel van der Eerde, chef Arnout van der Kolk en hun team.

4 gangen	47.5
5 gangen	57.5
6 gangen	67.5
7 gangen	77.5

360 WIJNEN

Maak de verrassing compleet met mooie bijpassende wijnen, geselecteerd door Martijn van Steijn en zijn team.

4 glazen	29.5
5 glazen	37
6 glazen	44.5
7 glazen	52

360 COCKTAILS

Maak de verrassing compleet met heerlijke bijpassende cocktails, gemaakt door Milos Stanisic en zijn barteam.

4 cocktails	32
5 cocktails	40
6 cocktails	48
7 cocktails	56

^(v) Dit gerecht is vegetarisch

Heeft u een voedselallergie? Meld ons dit duidelijk vooraf. Wij zullen hier dan zo goed mogelijk rekening mee houden. Met dieetwensen of voorkeuren kunnen wij in ons verrassingsmenu helaas vaak geen rekening houden, wij kiezen in het 360° menu voor seizoensgebonden en verse producten waarmee wij u willen verrassen. Ui, knoflook, zout, lactose en dierlijke producten vormen de basis van onze bereidingen en zijn hierin vaak onmisbaar voor de mooiste ervaring die wij u kunnen bieden.