



Menu Damier

Amuse van de chef

Amuse-bouche du chef

Chef's amuse-bouche

-

Zalmtartaar – zeewiermayonaise - dille olie

Tartare de saumon - mayonnaise aux algues - huile d'aneth

Salmon tartare - seaweed mayonnaise - dill oil

OF

Gegrilde groene asperges - parmezaankruim - amandelpuree - karnemelk

Asperges vertes grillées - crumble de parmesan - purée d'amande – babeurre

Grilled green asparagus - parmesan crumb - almond purée – buttermilk

-

Steak tartaar – frietjes - slaatje

Steak tartare – frites – salade

Steak tartare – fries – salad

OF

Papilotte van zeebaars, witte asperges, aardappelen, zeekraal, citroen beurre blanc

Papilotte de bar, asperges blanches, pommes de terre, salicorne, beurre blanc de citron

Sea bass papilotte, white asparagus, potatoes, samphire, lemon beurre blanc

OF

Gegrilde langoustine, Mediterrane rijst, garnalenbisque + 20

Langoustine grillée, riz méditerranéen, bisque de crevettes

Grilled langoustine, Mediterranean rice, shrimp bisque

-

Crème brûlée van rabarber

Crème brûlée à la rhubarbe

Rhubarb crème brûlée

OF

Moelleux – rode vruchten – vanille-ijscrème

Moelleux – fruits rouges – glace vanille

Moelleux – red fruits – vanilla ice cream

60

Wijnarrangement

Arrangement de vin

Wine pairing

15