

Amuse van de chef

Gebrande Japanse Gravad Lax

saké | Yuzu-gel | gembercrème | tempura van algen | Thaise olie | spongecake van zeewier

Voorgerechten

Carpaccio van Edelhert

miso-kastanje crème | edamame | zuurpigmenten | crumble van kastanje | guavo-dressing
of

Reuze Gamba tempura op oosterse wijze

crispy chili | mango | Thaise basilicum | sesamzaadjes

Velouté van pastinaak en aardpeer

gepofte Quinoa | gerookte eenden filet | zure kruidenroom | krokant van pastinaak

Prosecco-witte perzik sorbet

basilicum olie | parels van witte chocolade | koud bouillon van prosecco-vanille | Typhoon krokant

Hoofdgerechten

Bouillabaisse op wijze van de chef

Huisbereide Rouille | geroosterd brood

of

Hertenkalffilet

garnituur | chips pastinaak | Butternut crème | wildsaus | amandelkroketten

of

Fazantenfilet

garnituur | chips pastinaak | calvadossaus | amandelkroket

Dessert

*Structuren van mousse van rood fruit | chocolade | pistache | krokant
vanille-ijs | bouillon van rood fruit | spongecake pistache | Curvy leaf green*

Glaasje Extremarium Brut om middernacht