

BISTRO

LE ZOUTE ZOEN



Valentijn 2019

Een romantisch, zinnenstrelend 4- of 5-gangenmenu, liefdevol samengesteld door Lars Block

Amuse

Macaron van rode biet met geitenkaas
Kwartelei met Noordzeegarnaal en mimolette



Coquilles

Koud gemarineerde coquilles met daikon,
Granny Smith & jus van mierikswortel



Iberico varken

Gelakt Iberico varken met jonge raap, witloof & compote van rode ui



Knolselder

In zoutkorst gegaarde knolselder met krulkool,
walnoot, mimolette kaas & jus van wilde waterkers



Skrei (Noorse kabeljauw) of Holstein rund

Skrei met haringkaviaar, peterselie wortel,
kukkels, edamame & sherry boter

of

Holstein rundsfilet met pastinaak, beernmerg,
paddenstoelen, polderaardappel & jus van porto



Ruby

Ruby chocolade met biscuit, cremeux van citroen,
mascarpone & ijs van gakararameliseerde banaan



4 gangen (zonder eendenborst of zalm): 60,00

5 gangen: 73,00

Aangepaste wijnen: €30,00