

Mango Panna Cotta (v)

Feta crème, ayfar mousseline, roodlof

Zeelandse Yellow Tail

Suikersla, appel, paling, gefermenteerde knoflook,
argandressing

Coquilles & Cecina

Aardpeer, hummus

Biet & Dukkah (v)

Gratin van gepofte bieten, Kataifi, duxelle, gegrilde
plantui, reductie van ui en koffie

Pastilla van Eend

Kastanje, kweeper, turrón crumble

*De vegetarische variant van dit gerecht wordt
geserveerd met stoof van jack-fruit (v)*

Hert & Witlof

Polenta gegaard in lichtpikante paddenstoelen
bouillon, in truffelboter gekarameliseerde witlof

Pompoen & Kastanje

Chocolade & Rode Biet

Sinaasappel, steranijs roomijs

Gedroogde Knolselderij (v)

Suikersla, appel, gerookte champignon,
gefermenteerde knoflook, argandressing

Aardpeer & Watermeloen (v)

Gerookte paprikachutney, hummus

Shii Take & Witlof (v)

Polenta gegaard in lichtpikante paddenstoelen
bouillon, in truffelboter gekarameliseerde witlof