

UTRECHTSESTRAAT

57

Bistro de la Mer

**VOORGERECHT**

<b>Hollandse garnalen salade</b> met knol remoulade, XO saus en schuim van Poiré	18
<b>Noordzeekrab</b> cocktail met avocado en jalapeño	23
<b>Makreel</b> met houtskool gebrand, met tomaat, aardbei en zuring	13
<b>Scheermessen</b> salade à la nage met dille	18

**TUSSENGERECHT**

<b>Ibérico rugfilet</b> met gezouten citroen, gestoofde venkel en saus van Hollandse garnaal	18
<b>Mosselen</b> gestoofd met vadouvan en kalamansi vinaigrette	18
<b>Tagliatelle 'carbonara style'</b> met gerookte paling en Australische winter truffel	33
<b>Perle Imperial kaviaar 20 gram</b> , gepofte bildstar, met spekbokking en zure room	48

**HOOFDGERECHT**

<b>Rode Mul</b> op zuurdesem brood gebakken, met artisjok en Becasse saus	33
<b>Zeeuivel</b> gepaneerd met ham, tuinbonen en saus van lavas	28
<b>Canner kreeft</b> gepocheerd in boter, groene asperges en saus van verveine	48
<b>Tarbot</b> op de graat geroosterd, vin jaune, zolderspek en gevulde champignons	48

**DESSERT**

<b>Hollandse aardbeien</b> gemarineerd, met gin tonic granité en jeneverbesolie	12
<b>Amarena kersen</b> met amandel en citroen sorbet	13
<b>Selectie van Franse en Nederlandse kazen</b> (5 stuks)	18
<b>Dame Blanche</b> vanille ijs, met gezoete slagroom en saus van Manjari chocolade	13

