



# Bistro de la Mer



*Lunch & Diner*

## VOORGERECHTEN

<b>Tonijn 'O-toro'</b> met gelei van dashi, 'tonnato' crème en kappertjes	18
<b>Makreel "kissed by fire"</b> met bouillon van tomaat en aardbei, zuring	13
<b>Gamba "Roja"</b> geplet, met vanille en vlierbloesem	18
<b>Krab</b> cocktail met avocado en jalapeño	23
<b>Eendenlever en Hollandse garnaal</b> met ketchup van zeewier en sjalot	18

## TUSSENGERECHTEN

<b>Langoustines</b> gekonfijt in eendenvet, saus van verveine	23
<b>Rigatoni "Carbonara style"</b> met gerookte paling en truffel	33
<b>Canner kreeft</b> warme salade met voorjaarsgroente en tandoori	33
<b>Wulken</b> met warme remoulade van knolselderij, kalfshersenen en groene peper	18

## HOOFDGERECHTEN

<b>Kabeljauw</b> gevuld met Irish Mór oester, cantharellen en saus van sjalot	28
<b>Zeeduivel "Rossini"</b> met gebakken eendenlever, dashi Albufera saus, umeboshi en sjalot	33
<b>Rode mul</b> op zuurdesembrood gebakken met venkel en jus van rode mul	33
<b>Tarbot</b> op de graat geroosterd, vin jaune saus, zolderspek en gevulde morieljes	53

## DESSERT

<b>Selectie van Franse en Nederlandse kazen</b> (5 stuks) met jam van Joke	18
<b>Kersen</b> met granité van Kriekbier	13
<b>Rabarber</b> aardbei, citroen sorbet en appelcider sabayon	13
<b>Dame Blanche</b> vanille ijs, gezoete slagroom en saus van Manjari chocolade	13



INDIEN U ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN HEEFT, BESPREEK DIT MET HET PERSONEEL