



Bistro de la Mer



Lunch & Diner

VOORGERECHTEN

Tonijn 'O-toro' met geleï van dashi, 'tonnato' crème en kappertjes	18
Makreel "kissed by fire" met bouillon van tomaat en aardbei, zuring	13
Gamba "Roja" geplet, met vanille en vlierbloesem	18
Krab cocktail met avocado en jalapeño	23

TUSSENGERECHTEN

Coquilles gebakken, a la grenobloise, kalfsjus	28
Mosselen gestoomd met kerrie en een vinaigrette van kalamansi en limoenblad	18
Wulken met warme remoulade van knolselderij, kalfshersenen en groene peper	18

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw gevuld met Irish Mór oester, cantharellen en saus van sjalot	28
Zeeduivel "Rossini" met gebakken eendenlever, dashi Albufera saus, umeboshi en sjalot	38
Rode mul op zuurdesembrood gebakken met venkel en jus van rode mul	33
Tarbot op de graat geroosterd, vin jaune saus, zolderspek en gevulde morieljes	53

DESSERT

Selectie van Franse en Nederlandse kazen (5 stuks) met jam van Joke	18
Druiven ingelegd in verjus met granité van gin tonic en jeneverbesolie	13
Grapefruit gemarineerd, met citrus sorbet en Riesling sabayon	13
Dame Blanche vanille ijs, gezoete slagroom en saus van Manjari chocolade	13



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