



Bistro de la Mer



Lunch & Diner

VOORGERECHTEN

Makreel met gelei van dashi, 'tonnato' crème en kappertjes*	23
Hollandse garnalen met remoulade van knolselderij, mierikswortel, poiré en XO saus	23
Gamba Roja geplet, met vanille en vlierbloesem	18
Noordzeekrab cocktail met avocado en jalapeño	23

TUSSENGERECHTEN

Rigatoni met rode peper, kokkels en bottarga	28
Morieljes gevuld met farce van daslook, kervel velouté en gerookte paling	26
Langoustines gebakken, met doperwt, gerookt spek en saus van verveine*	23

HOOFDGERECHTEN

Inktvis gebakken met padron en nduja, saus van inktvis en groene paprika	28
Zeeduivel "Rossini", met gebakken eendenlever, umeboshi en dashi-Albufera saus	38
Zeewolf gelakt met miso, kippenhuid, ikura, witte asperges en saus van witte asperge*	33
Tarbot op de graat geroosterd, zolderspek, gevulde morieljes en vin jaune saus	53

NAGERECHTEN

Selectie van Franse en Nederlandse kazen (5 stuks) met jam van Joke	23
Druiven ingelegd in verjus met granité van gin & tonic en jeneverbessolie	15
Aardbei sorbet, lemon curd, kerrie	15
Dame Blanche vanille ijs, gezoete slagroom en saus van Manjari chocolade	15
Pistache roomijs, mousse van gekarameliseerde witte chocolade en kataifi*	18



**DE GERECHTEN DIE ZIJN AANGEGEVEN MET EEN STERRETJE KUNNEN IN
COMBINATIE ALS 4-GANGEN CHEFS MENU WORDEN BESTELD VOOR 93 EURO.**

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