



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 |
| Eendenlever en Hollandse garnaal met ketchup van zeewier en sjalot | 18 |

TUSSENGERECHTEN

| | |
|--|----|
| Langoustines gekonfijt in eendenvet, saus van verveine | 23 |
| Rigatoni "Carbonara style" met gerookte paling en truffel | 33 |
| 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 |
| Nectarine gepocheerd, citroen sorbet en vanille 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