

UTRECHTSESTRAAT

57

Bistro de la Mer

VOORGERECHT

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

TUSSENGERECHT

| | |
|--|----|
| Ibérico rugfilet met gezouten citroen, gestoofde venkel en saus van Hollandse garnaal | 18 |
| Mosselen gestoofd met vadouvan en kalamansi vinaigrette | 18 |
| Tagliatelle 'carbonara style' met gerookte paling en Australische winter truffel | 33 |

HOOFDGERECHT

| | |
|---|----|
| Rode Mul op zuurdesem brood gebakken, met artisjok en Becasse saus | 33 |
| Zeeduivel gepaneerd met ham, doppertjes en saus van lavas | 28 |
| Zeetong filet gevuld met duxelles van lamsoren, hazelnoot en kappertjes, saus van mosselen | 43 |
| Tarbot op de graat geroosterd, vin jaune, zolderspek en gevulde champignons | 48 |

DESSERT

| | |
|---|----|
| Druiven gemarineerd, met gin tonic granité en jeneverbesolie | 12 |
| Amarena kersen met amandel en citroen sorbet | 13 |
| Selectie van Franse en Nederlandse kazen (5 stuks) | 18 |
| Dame Blanche vanille ijs, met gezoete slagroom en saus van Manjari chocolade | 13 |

