



Bistro de la Mer



Lunch & Diner

VOORGERECHTEN

Tonijn Akami 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 vierbloesem	18
Noordzeekrab cocktail met avocado en jalapeño	23

TUSSENGERECHTEN

Rigatoni carbonara-style, gerookte paling en zwarte truffel	33
Mosselen gestoomd, kalamansi-limoenblad vinaigrette en saus van kerrie	18
Langoustines gebakken, met boerenkool en speculaas specerijen	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
Snoekbaars gekonfijt, trompette de la mort en saus van zuurkool	33
Tarbot op de graat geroosterd, zolderspek, gevulde morieljes en vin jaune saus	53

DESSERT

Selectie van Franse en Nederlandse kazen (5 stuks) met jam van Joke	23
Druiven ingelegd in verjus met granité van gin & tonic en jeneverbesolie	15
Grapefruit gemarineerd, citrus sorbet en Riesling sabayon	15
Dame Blanche vanille ijs, gezoete slagroom en saus van Manjari chocolade	15
Pistache roomijs, mousse van gekarameliseerde witte chocolade en kataifi	15



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