



Bistro de la Mer



Lunch & Diner

VOORGERECHTEN

Tonijn O-toro met geleï van dashi, 'tonnato' crème en kappertjes	23
Makreel "kissed by fire" met bouillon van tomaat en aardbei, zuring	15
Gamba Roja geplet, met vanille en vierbloesem	18
Krab cocktail met avocado en jalapeño	23

TUSSENGERECHTEN

Rigatoni carbonara-style, gerookte paling en herfsttruffel	33
Mosselen gestoomd met kerrie en vinaigrette van kalamansi en limoenblad	18
Wulken met warme remoulade van knolselderij, kalfshersenen en groene peper	18

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, gerookte haring, 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



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