

UTRECHTSESTRAAT

 57 

# Bistro de la Mer

## VOORGERECHT

<b>Tonijn 'O-toro'</b> met gelei van dashi, 'tonnato' crème, en kappertjes	18
<b>Makreel 'kissed by fire'</b> met bouillon van tomaat en aardbei, zuring	13
<b>Zeebaars</b> tartaar met radijs, lavas en saus van shiso en vanille	13
<b>Krab</b> cocktail met avocado en jalapeño	23

## TUSSENGERECHT

<b>Langoustine</b> gekonfijt, met verveine en jeneverbes	23
<b>Witte asperge gegild</b> , met gerookte paling en kervel velouté	18
<b>Canner kreeft</b> , warme salade met voorjaarsgroente en tandoori	33

## HOOFDGERECHT

<b>Kabeljauw</b> gevuld met Irish Mór oester, gekarameliseerde sjalot en saus van daslook	28
<b>Zeeduivel "Rossini"</b> met eendenlever, umeboshi en Dashi Albufera saus	33
<b>Rode mul</b> op zuurdesembrood, gebakken met venkel en jus van rode mul	33
<b>Tarbot</b> op de graat geroosterd, vin jaune, zolderspek en gevulde morieljes	53

## DESSERT

<b>Selectie van Franse en Nederlandse kazen</b> (5 stuks)	18
<b>Aardpeer</b> crème en chips, witte chocolade ijs en karamel	13
<b>Rabarber</b> aardbei, aardbei sorbet en appelcider sabayon	13
<b>Dame Blanche</b> vanille ijs, gezoete slagroom en saus van Manjari chocolade	13

**Indien u allergieën of dieetwensen heeft, bespreek dit met het personeel**

