

# Menu Jeannine

Voor het hele gezelschap

enkel de middag

150,00 €

Per persoon

Sômen Minute | Gamberro Rosso

Gerookte Mosselen Op Hooi | 1000-Oren Met Saké

Chawanmushi A La Coque

Marmer 3D | Sujiko | Zwarte Japanse Look

Knapperige Mochi | Tonijn Akami | Zwarte Miso

Blauwe Kreeft | Zoet-Zure Verrassingsmoestuin

Ile Flottante | Avocado | Blauwe Vanille

Gavotte | Abrikoos | Pistache Bronte

Gevulde Churros | Vijgen | Vijgenbladeren

# Menu Felix

Voor het hele gezelschap

niet op vrijdagavond

220,00 €

Per persoon

Sômen Minute | Gamberro Rosso

Gerookte Mosselen Op Hooi | 1000-Oren Met Saké

Chawanmushi A La Coque

Marmer 3D | Sujiko | Zwarte Japanse Look

Tomaat | Perzik | Umeboshi

Knapperige Mochi | Tonijn Akami | Zwarte Miso

Mont-Blanc | Krab | Schelpdieren | Shiroita Kombu | Codium

Blauwe Kreeft | Zoet-Zure Verrassingsmoestuin

Ile Flottante | Avocado | Blauwe Vanille

Gavotte | Abrikoos | Pistache Bronte

Gevulde Churros | Vijgen | Vijgenbladeren

Ijsgekoelde Krokante Cannelé | Kardemom | Mierikswortel | Tijm

# Menu Roland

Voor het hele gezelschap

280,00 €

Per persoon

Sômen Minute | Gamberro Rosso

Gerookte Mosselen Op Hooi | 1000-Oren Met Saké

Chawanmushi A La Coque

Marmer 3D | Sujiko | Zwarte Japanse Look

Tomaat | Perzik | Umeboshi

Citroen | Kaviaar | Langoustines | Stracciatella

Knapperige Mochi | Tonijn Akami | Zwarte Miso

Mont-Blanc | Krab | Schelpdieren | Shiroita Kombu | Codium

Blauwe Kreeft | Zoet-Zure Verrassingsmoestuin

Ile Flottante | Avocado | Blauwe Vanille

Soufflé Warm&Koud | Passievrucht | Witte Miso Uit Kyoto

Gavotte | Abrikoos | Pistache Bronte

Gevulde Churros | Vijgen | Vijgenbladeren

Ijsgekoelde Krokante Cannelé | Kardemom | Mierikswortel | Tijm