



Menu Damier

Amuse van de chef

Amuse-bouche du chef

Chef's amuse-bouche

-

Gepekeld zeebaars – broccoli – karnemelk-dillesaus – dukkah

Bar saumuré – broccoli – sauce au babeurre et à l'aneth – dukkah

Cured seabass – broccoli – buttermilk-dill sauce – dukkah

OF

Rundercarpaccio – parmezaan – champignon – zwarte knoflook

Carpaccio de bœuf – parmesan – champignon – ail noir

Beef carpaccio – parmesan – mushroom – black garlic

-

Lamschenkel – gekaramelliseerde banaan-tahin – rijst – sesam & amandel

Souris d'agneau – tahini à la banane caramélisée – riz – sésame & amande

Lamb shank – caramelised banana tahini – rice – sesame & almond

OF

Schartong – wittewijnsaus – aardappel

Limande-sole – sauce au vin blanc – pomme de terre

Tongschar – white wine sauce – potato

-

Perzik – framboos – polenta – verveine – yoghurt-limoenijs

Pêche – framboise – polenta – verveine – glace yaourt et citron vert

Peach – raspberry – polenta – verbena – yogurt and lime ice cream

OF

Vijg – crumble – witte chocolade-ijs

Figue – crumble – glace au chocolat blanc

Fig – crumble – white chocolate ice cream

60

Wijnarrangement

Arrangement de vin

Wine pairing

20