

FRIS TASTING MENU

NOORDZEE KRAB *

Salade met bleekselderij, venkel, Vadouvan en Piment d'Espelette

RUND

Steak tartaar met Wasabi, Nori, ponzu en sesam

KABELJAUW

Zacht gegaard met dragon, grijze garnalen en knolselderij

PULPO

Zacht gegaard op de BBQ met ansjovis en chorizo

ANJOU DUIF *

Op karkas bereid met bospeen, polenta en eigen jus

HOENDER BRETAGNE

Gevuld met eendenlever en truffel
saus van het karkas met Bretonse curry

OF WAGYU A5 ENTRECOTE

Gegrild op de BBQ
spitskool, Black garlic en jus met Dashi
+ € 28,- supplement

EENDENLEVER

Gebakken met appel, specerijen en Sherry

CHOCOLADE

Verschillende structuren van chocolade, hazelnoot, koffie en ijs van Baileys

JRE CHEF'S KEUZE

3 GANGEN	50
4 GANGEN	60
5 GANGEN	70

FRIS TASTING MENU

TASTING 6	80	<i>gerechten zonder *</i>
TASTING 8	100	<i>all the way!</i>

Onze gerechten zijn met zorg samengesteld. Het is niet altijd mogelijk om bepaalde ingrediënten te vervangen. Alle ingrediënten kunnen allergenen bevatten.

Meld uw allergie en wij passen, waar mogelijk, graag de gerechten voor u aan.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

voorgerechten

OESTERS Cru met citroen en sjalotten azijn	4/stuk
NOORDZEE KRAB Salade met bleekselderij, venkel, Vadouvan en Piment d'Espelette	25
RUND Steak tartaar met Wasabi, Nori, ponzu en sesam	18
WATERMELOEN (vegetarisch) Tartaar van watermeloen met krokante algen crumble en ponzu vinaigrette	18
CHEF Z'N FAVORIET Croissant, Pata Negra, savora mosterd, eendenlever en vijgen sorbet	22

tussengerechten

KABELJAUW Zacht gegaard met dragon, grijze garnalen en knolselderij	25
ANJOU DUIF Op karkas bereid met bospeen, bitterbal van de pootjes en eigen jus met lever	30

hoofdgerechten

TARBOT & PULPO Tarbot geglaceerd en Pulpo van de BBQ met ansjovis en chorizo	45
HOENDER BRETAGNE Gevuld met eendenlever en zwarte truffel met saus van het karkas en Bretonse curry	38
WAGYU A5 ENTRECOTE Gegrild op de BBQ met spitskool, Black garlic en Jus van Dashi	70
SPITSKOOL (vegetarisch) Rouleaux van Spitskool met artisjok en Tom Kha Kai	32

nagerechten

CHOCOLADE Verschillende structuren van chocolade, hazelnoot, koffie en ijs van Baileys	15
FRAMBOOS SOUFFLE (ca. 15 min. bereidingstijd) Met rood fruit, witte chocolade en ijs van pistache	17
EENDENLEVER Gebakken met appel, specerijen, Sherry en knolselderij	20
KAZEN VAN BETTY Selectie internationale kazen met brood en confituur	16