

# *La Rive Gauche*

## Menu Dégustation Terre et Mer

**Runderbavette** . oester . crème fraîche . anna gold kaviaar

**Langoustine** . topinamboer . kapperblad . garam masala

**Zeeduivel** . cevenne ui . ankimo . codium

**Kalfszwezerik** . bloemkool . kalfsniertjes . dragon

**Bresse Eend** . samosa . paksoi . umeboshi  
of

**Blackmore Farm Wagyu** . sukade steak . spinazie . shortrib (supplement € 25)

**Bloedsinaasappel** . witte chocolade . boerenkwark . roze peper

€ 110 Menu Terre et Mer 6 Gangen

€ 75 Wijn Arrangement 6 Glazen

---

**Terre et Mer A la Carte** Alle gerechten uit het menu zijn a la carte te bestellen

€ 30 Voorgerecht

€ 60 Hoofdgerecht (Wagyu supplement € 25)

€ 35 Anna Gold Kaviaar Klassiek 10 Gram

€ 60 Rode Mul

€ 65 Wilde Zeebaars

€ 65 Anjou Duif

# *La Rive Droite*

## **Menu** Dégustation de Jardin d'Hiver

**Miso Aubergine** . nikiri . sushi rijst . papaya . mango

**Tortellini Bospeen** . lavas . olde remeker . beurre blanc

**Topinamboer** . mosterdzaad . gerookte paprika . citroen

**Barbecue Knolselderij** . jonge prei . rammenas . zwarte knoflook

**Riso Venere** . puntarelle . romanesco . paddenstoelen

**Venkel** . laurierdrop . granny smith . kokosnoot

€ 100 Vegetarisch Menu 6 Gangen

€ 75 Wijn Arrangement 6 Glazen

---

**Vegetarische A la Carte** Alle gerechten uit het menu zijn a la carte te bestellen

€ 25 Voorgerecht

€ 55 Hoofdgerecht

€ 20 Selectie Nederlandse Kazen

Graag vragen wij u vriendelijk ons te informeren over eventuele dieetwensen