

# september.lunch

*secundi, hoofd, main, dishes, to go all the way,  
all for yourself, for me, in front of me, and I will have*

Gazpacho €12

op basis van braambes en coeur de boeuf met een schuim van coeur de boeuf ,afgewerkt met citrusafrikaantje, Griekse basilicum en groene olie

Noordzee Bisque €12

Boekweit tartelette €13

artisjok - groene olijven - taggiasche - fingerlime - kaperblad

Crudo Hamachi €17

groene thee - bergamot - hijki - zwarte thee -fingerlime - zomerpostelein

Ravioli €18

aubergine - ricotta - tomaat Andine Cornu - basilicum - burrata - oregano

Romeinse sla €17

hoevekip - ansjovis - honing - karnemelk - parmesan - kaperblad - oregano

Vongole €18

zeekraal - lamsoor -vermouth - dashi- gerookte beurre blanc

Pasta Vongole €22

inktvisinkt - zeekraal - lamsoor - vermouth - dashi- gerookte beurre blanc

Baskische Duif €32

gerookte rode biet - sakura - aardappel - beurre noisette - zomertruffel