

AMUSES

GROENE OLIJF

Tomaat - basilicum

CORNETTO

Ganzenlever - noordzeekrab - myoga

HOLLANDSE NIEUWE

Pomme soufflé - ui - groene boontjes

GAZPACHO

Kers - Ibérico - lardo - Oost-Indische kers

GILLARDEAU OESTER

Gerookte Oosterscheldepaling - oesterblad -
Imperial Heritage kaviaar oscietra

RALF BERENDSEN MENU

BLAUWVIN TONIJN 'HARAKANA'

DUURZAME KWEEK

Ganzenlever - Zee-egel - Eucalyptus

JONGE ZEEDUIVEL

Kerrie - Macadamea - Passievrucht
Dashi Beurre Blanc

LANGOUSTINE

Gefermenteerde Heirloom tomaat - Chorizo - Sepia

ST-JACOBSCHELP

Kagoshima wagyu - Imperial Heritage Kaviaar
Spek Bokking

ANJOU DUIF

Artisjok - Kers - Olijf - Sakura

GEAFFINEERDE KAZEN

Van Onze Chariot
Supplement negentien euro
(In plaats van dessert)

MARACUYA

Kokos - Galangal - Duindoornbes

CHARIOT DE FRIANDISES

FRUIT PIE

MACARON

PARIS-BREST

BABA AU RHUM

TARTE TATIN

PRALINES

AMUSES

GREEN OLIVE

Tomato - basil

CORNETTO

Goose liver - edible crab - myoga

HERRING

Pomme soufflé - onion - green beans

GAZPACHO

Cherry - Ibérico - lardo - Indian cress

GILLARDEAU OYSTER

Smoked eel - oyster leaf -
Imperial Heritage caviar

RALF BERENDSEN MENU

BLUE FIN TUNA 'HARAKANA'

SUBSTAINABLE CULTIVATION

Goose Liver - Sea Urchin - Eucalyptus

YOUNG MONKFISH

Curry - Macadamea - Passionfruit
Dashi Beurre Blanc

LANGOUSTINE

Fermented Heirloom Tomato - Chorizo - Sepia

SCALLOP

Kagoshima Wagyu - Imperial Heritage Caviar
Bacon Bokking

ANJOU PIGEON

Artichoke - Cherry - Olive - Sakura

REFINED CHEESES

From Our Chariot
Supplement nineteen euros
(Instead of dessert)

MARACUYA

Coconut - Galangal - Seabuckthorn Berry

CHARIOT DE FRIANDISES

FRUIT PIE

MACARON

PARIS-BREST

BABA AU RHUM

TARTE TATIN

PRALINES