

**Desembrood** en bietencracker, olie van tuinkruiden en rode ui zout,  
olijfkruid-laurierboter, aardpeerrilette en groenten op 't zuur

**Panna cotta van asperge**, asperge ferment, saus van gefermenteerde asperge en  
aspergesap, korenaarasperges, aspergesla, peterseliemayonaise, paarse peen poeder

**Doperwtten**, doperwttencreme, parelgort met creme fraiche en citroen, gepofte parelgort,  
gezouten citrusmayonaise, bleekselderij,  
rode ui zoetzuur, klaverbol, koolzaad en scheut van doperwtten.

**Koolrabi** gegaard in zoutdeeg, akkerchampignon, geroosterd hennepzaad, koolrabi,  
lamsoren, salty finger, zeevenkel  
saus van koolrabi en karnemelk

**Bladbroccoli**, zeebimi, groene asperge en gerookte prei  
saus van wei en prei-olie

**Agria, Opperdoezer, Doré, Lady Anna**  
Zeekraal, zeemelde, oesterbladmayonaise  
Gel van knolselderij en zeewier, jus van knolselderij

**Witte asperge** klassiek, geroosterd en rauw, gepekeld eidooier  
belugalinzen, courgette, tuinbonen  
botersaus

**Mousse van Bleu Authentique**, creme van Colosso, rabarber  
appelwortel, karnemelkse koek, gel van bietenwei, mizuna paars

**Bieten-magnolia sorbet**, gemarineerde biet, citruscrumble, rozemarijn semi,  
aardbeienricotta, framboosaardbei, verveinemeringue  
zonnebloempitten, magnolia honing

Zoete aardappelcake, yoghurt en gedroogde limequat  
Koekje met gel en zest van citrus