

Snijbiet, wortelsalade, paarse peen en gezouten citroen.

Gerookte biet, jonge biet, crèmeux van biet, ricotta met kamille
Rozenbottel, rode ui zz, walnotencrumble, karwijzaadkrokant

Aardpeer, artisjok, crème van artisjok
Gepekeld tomaten, boterboon en aardpeerkrokant
Saus van groene tomaat en crème fraîche

Boterpompoen, courgettesteel met schapenyoghurt en koolrabi
Saus van karnemelk, wortel en verveine
Mayonaise van bonenkruid, akkerkers

Knolselderbouillon, knolseldercrème, knolmedaillons
Zilverui, aardappelkaantjes poeder van knolselderij

Geroosterde palmkool, cantharellen, hazelnoot
Crème van aardappel en schorseneren
Saus van cantharellen.

Mousse van Bleu Authentique, crème fraîche, bramen
Appelwortel, karnemelkse koek, siroop van bramen.

Venkel-citroen sorbet, pannacotta van verveine, babyvenkel
gebrande perzik, hangop met limoenblad
verveineringue, citroenafrikaan.

Pompoencake, yoghurt en pompoendrop
Citruskoekje met gel en zest van citrus