

BISTRO *Blanche*

menu

chefkok martijn ruiters presenteert twee menu's
die beide kunnen bestaan uit drie tot vijf gangen:
drie € 39 | vier € 49 | vijf € 59

all-in arrangement

het menu kan worden geserveerd met bijpassende wijnen,
tafelwater en afsluitende koffie of thee met friandises
meerprijs € 8 per gang

aperitief

sommelier patrick markies stelt de volgende aperitieven voor:

champagne paul dangin & fils, cuvée carte or, n.v.
glas € 8 | fles € 48

champagnecoocktail met poire williams & campari
glas € 12

non-alcoholische bubbel op basis van gefermenteerde thee,
van de sommelier van restaurant noma in kopenhagen
glas € 8

rosé château barbeville, provence,
volgens wijntijdschrift decanter de beste rosé ter wereld
glas € 6 | fles € 32

de kleine lettertjes:

[4-5] uitbreiding van het menu bij 4 en 5 gangen
bij wijziging van deze uitbreidingen is een prijsverhoging voorbehouden
uitwisselen van gerechten tussen beide menu's is helaas niet mogelijk,
met uitzondering van het hoofdgerecht (aubergine & runderlende)
bistro blanche werkt met allergenen: de bediening kan u nader informeren

groentemenu

venkel

gemarineerd | avocado | waterkers | gember | groene appel | limoen

tomaat

geroosterd | zeekraal | artisjok | tomatenbouillon [4]

suikersla

gebakken | burrata-tortellini | doperwt | courgette | zwarte olijf [5]

aubergine

bbq | soja lak | groene asperge | spitskool | shiitake gyoza | eryngii oesterzwam

wortel

sticky cake | lemoncurd | five spices roomijs | caramelsaus

vis- & vleesmenu

zalm

gemarineerd | witte asperge | rivierkreeft | little gem

tongschar

gebrand | citroenfregola | vadouvansaus | pistache [4]

kwartel

gebraden en gestoofd | groene asperge | tomaat | aubergine [5]

runderlende

bbq | spitskool | doperwt | kervel | eryngii oesterzwam | dauphine aardappel | sjalottenjus

rabarber

mousse | aardbei | long pepper | yoghurtijs