



LE NORD

OVER ONS

Patron Cuisinier Grégory Nicole heeft voor u een Frans menu met een moderne en frisse toets samengesteld. Natuurlijk vindt u de Franse klassiekers op de kaart, maar Grégory laat zijn ervaring met andere keukens graag terugkomen op uw bord. De Franse keuken blijft echter de basis.

We zijn trots lid van Euro - Toques. Reeds 30 jaar geleden was het de drie sterren chef Paul Bocuse die koks opriep een dam te werpen tegen het gebruik van kunstmatige toevoegingen in het eten. Koks die gehoor gaven aan deze oproep en schriftelijk verklaarden zich te houden aan de "Code van Eer" mochten lid worden van Euro-Toques. In deze "Code van Eer" is nadrukkelijk opgenomen dat de leden gebruik maken van natuurlijke, bij voorkeur, streek- en seizoensgebonden producten.

In november 2018 heeft Michelin ons beloond met een BIB Gourmand, kregen wij 13 punten in de Gault & Millau en een mooie recensie in de Telegraaf & Lekker500.

Hier zijn we trots op!

Onze wijnen komen grotendeels uit Frankrijk, maar er zijn ook andere landen op de wijnkaart vertegenwoordigd. We hebben een heerlijke selectie aan open wijnen die we per glas schenken.

Geniet!

Bon appetit Grégory

Gault & Millau
13 / 20 — 2022

lekker500

 **MICHELIN 2022**
BIB GOURMAND

 **EURO-TOQUES**

MENU SAISON

*Bij ons menu Saison serveren wij een
bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette*

Cabillaud 'In 't Groen'

kabeljauw | avocado | Granny Smith | meringue van zeewier | pastille van bimi |
wasabi sorbet | karnemelk | algue kaviaar

Wagyu

A3 | filo | ricotta | beukenzwam | Tears of Soy by Charlotte de Witte x Tomasu

Maquereau Fumé

gerookte makreel | oester | zolderspek | koolrabi | mierikswortel | kaviaar

Riz de Veau

kalfszwezerik | risotto met rivierkreeft | zeewier | bisque | belper knolle

Agneau

lamsentrecôte | daslook | witte asperge | hummus | doperwten | artisjok | limoenblad olie |
eigen jus

Saint Maure

geitenkaas uit Tourraine | rode biet | lambada aardbeien | kombucha | geitenyoghurt sorbet |
kruidenolie

XTC

witte chocolade & kalamansi | kiwi | tuile van Napoléon

4 gangen 59

Cabillaud | Maquereau | Agneau | XTC

5 gangen 68

Cabillaud | Wagyu | Maquereau | Agneau | XTC

6 gangen 78

Cabillaud | Wagyu | Maquereau | Riz de Veau | Agneau | XTC

7 gangen 89

Cabillaud | Wagyu | Maquereau | Riz de Veau | Agneau | Saint Maure | XTC

Dit menu is alleen per tafel te bestellen. Van dit menu kan niet worden afgeweken.

Dit menu is tevens vegetarisch te bestellen.



BIB GOURMAND

3 – gangen keuzemenu 49 🍷

*Bij ons menu Bib Gourmand serveren wij
bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette*

ENTRÉES

Pizza Thon

tonijn | filodeeg | ricotta crème | zoetzure komkommer | bieslook | sesam | gember | shiso | daikon | gel van soja

Steak Tartare

rundertartaar | vinaigrette van tandoori | yoghurt mayonaise | papadum | koriander

L' Oeuf Parfait

ei 68 °C | crémeux van pastinaak | hazelnoot | friseline | girolles | beurre noisette

PLATS DE RÉSISTANCE

Poulet Noir

Franse boerderijkip | atjar | crémeux van pinda | eringi | soja | pomme fondante | eigen jus

Bar de Mer

zeebaars | paling | Granny Smith | witte asperge | bitterbal van watercress en parmezaan | limoenblad botersaus

Risotto

witte asperge | doperwten | artisjok | kwartel ei | saus van morilles

DESSERTS

Saint Maure

geitenkaas uit Tourraine | rode biet | lambada aardbeien | kombucha | geitenyoghurt sorbet | kruidenolie

Craquelin Mojito

soes | lemon | munt sorbet ijs | gel van rum

Vuurzee

macaron | ganache | champagne gel en sorbet | begonia

Dit menu is niet te combineren met het menu Saison.

Dit menu gelieve per tafel te bestellen.



À LA CARTE

BITES

Jambon de Bayonne 10

100 gram

Huîtres Fine Claire 21/38

6 of 12 oesters | sjalot azijn | citroen

Huîtres Fine Claire "Asiatique" 24/45

6 of 12 oesters | gember | ponzu | komkommer | radijs | zilte groenten

ENTRÉES

Foie Gras de Canard 28

eendenlever | zeewier | ponzu | zilte groente | brioche

Soupe de Poissons 24

vissoep | kreeft | kabeljauw | ama ebi | tuile van parmezaan | rouille | belper knolle

PLATS DE RÉSISTANCE

Steak Tartare 28

aan tafel bereid | kruidensla | Amsterdamse ui | frites & mayonaise |
supplément escalope foie de canard €12

Homard 48

kreeft | tortellini | salty fingers | zeewier | spinazie | bisque

Wagyu 'Rossini' 55

Kagoshima Japans Wagyu A3 | pomme fondante | eringi | witte asperge |
gebakken eendenlever | jus de veau

DESSERTS

Sgroppino 12

citroen sorbet | Zubrówka vodka | crémant de Limoux

Café Gourmand 10

koffie of thee | tartelette hazelnoot | blondie | marshmallow | truffel

Plateau de Fromages 15/18

keuze uit 3 of 5 kazen van Kaasfort Amsterdam | pane carasau | notenbrood | relish |
appelstroop

Bij onze à la carte gerechten serveren wij

bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette

De à la carte gerechten zijn te combineren met het Bib Gourmand menu.

Entrées Bib Gourmand 18

Plats de Résistance Bib Gourmand 29

Desserts Bib Gourmand 12

