



**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 ocriep 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 appétit Grégory*

**Gault&Millau**  
13 / 20 — 2022

**lekker500**

 **MICHELIN 2022**  
BIB GOURMAND

 **EURO-TOQUES**

# BIB GOURMAND



## 3 – gangen menu 49

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

### ENTRÉE

#### **Cornetto "Oude Gracht"**

rundertartaar | Utregse oude kaas | witte truffel mayonaise | crumble van olijven  
| gezouten citroen | bieslook | salade de fleur

### PLAT DE RÉSISTANCE

#### **Bar de Mer**

zeebaars | krab | ravioli met spinazie | asperge | Granny Smith | Fine Claire |  
lardo | citroen botersaus | haringkaviaar

### DESSERT

#### **Blanc Manger**

crémeux & ijs van banaan | miso karamel | pistache | pastille van drop

*Dit menu is niet te combineren met onze andere menu's.*

*Dit menu gelieve per tafel te bestellen.*

## MENU DÉJEUNER

### 2 - gangen lunch menu 37

bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette  
*Gelieve dit menu per tafel te bestellen.*



# MENU SIGNATURE

## 7 - gangen menu 93

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

### Pizza Thon

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

### Foie Gras

terrine van eendenlever | abrikozen | aceto balsamico | ijs van croissant | brioche

### Steak Tartare Classique

rundertartaar | ei 64°C | parels van tabasco | gel van worcestersaus | pastille van kropsla

### Bisque Royale

kreeft | krab | carabineros | zeebaars | rouille | tuile | belperknolle | zeewier | haringkaviaar

### Double Dutch Beef MRIJ

runderfilet | rode biet | navet | bramen | meloes ui | parmezaan persillade | rode wijn jus

### Roquefort

hoortje | zwarte pruimen | gezouten krokante karamel

### Dame Rouge

mousse van mascarpone & tonka | witte chocolade | Hollandse aardbeien & sorbet | kumquat  
| amandel | grand marnier

*Dit 7 - gangen menu is alleen per tafel te bestellen.*

## À LA CARTE

Al onze gerechten van Menu Signature zijn los te bestellen.

### Entrées 18

( Supplément Foie Gras uit het menu €5 )

### Entrémets Chaud 24

### Plats de Résistance 29

### Desserts 12



# MENU SAISON

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

## **Hamachi "Vuurzee"**

Yellowtail Kingfish uit Zeeland | grapefruit | kombucha | tuile van sesam | radijs

## **Carabineros**

Argentijnse wilde garnalen | buikspek | bitterbal van tomaat en basilicum | gazpacho

## **Riz de Veau**

kalfszwezerik | risotto met munt | doperwten | morille | tuile van parmezaan

## **Bar de Mer**

zeebaars | kimchi | asperge | tompoes met eendenlever | blauwe druif | beurre rouge

## **Epaule d' Agneau Confit Wijdemeren**

lamsschouder | baba ganoush | couscous parels | koriander | kerrie | asperges | morille

## **Roquefort**

hoorntje | zwarte pruimen | gezouten krokante karamel

## **Blanc Manger**

crèmeux & ijs van banaan | miso karamel | pistache | pastille van drop

## **4 gangen 59**

Hamachi | Carabineros | Agneau | Blanc Manger

## **5 gangen 68**

Hamachi | Carabineros | Riz de Veau | Agneau | Blanc Manger

## **6 gangen 78**

Hamachi | Carabineros | Riz de Veau | Bar de Mer | Agneau | Blanc Manger

## **7 gangen 89**

Hamachi | Carabineros | Riz de Veau | Bar de Mer | Agneau | Roquefort | Blanc Manger

*Dit menu is alleen per tafel te bestellen en is te combineren met het menu Botanique.*



# MENU BOTANIQUE

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

## **Pizza**

filodeeg | ricotta crème | radijs | zoetzure komkommer | colorfull mix | belperknolle

## **Caprese**

burrata | tomberry | bitterbal van tomaat & basilicum | olijf | madras | gazpacho | sorbet

## **Baba Ganoush**

parel couscous | aubergine | asperges | koriander | kerrie | rettich | kruidenolie

## **Risotto à la Menthe**

risotto met munt | doperwten | morille | tuile van parmezaan

## **Betterave Rouge**

pomme fondantes | rode biet | kimchi | bramen | meloes ui | beurre rouge

## **Roquefort**

hoorntje | zwarte pruimen | gezouten krokante karamel

## **Blanc Manger**

crémeux & ijs van banaan | miso karamel | pistache | pastille van drop

## **4 gangen 59**

Pizza | Baba Ganoush | Betterave Rouge | Blanc Manger

## **5 gangen 68**

Pizza | Caprese | Baba Ganoush | Betterave Rouge | Blanc Manger

## **6 gangen 78**

Pizza | Caprese | Baba Ganoush | Risotto | Betterave Rouge | Blanc Manger

## **7 gangen 89**

Pizza | Caprese | Baba Ganoush | Risotto | Betterave Rouge | Roquefort | Blanc Manger

*Dit menu is alleen per tafel te bestellen en is te combineren met het menu Saison.*

