

profiterolle	geitenkaas, appel-olijf, appelstroop
kaassoufflé	old amsterdam, lochemse mosterd
cornetto	tonijn, wasabi
crostini	zalm, paling, kervel
bunte bentheimer	24 maanden gerijpt
specerijentaco	ganzenlever, vijg
koekje	ansjovis, parmezaan

forel mi-cuit, piccalilly

Signatuurgerechten: klassiekers uit Raymond's keuken

voorgerechten

2004 st. jakobsschelpen	rauw gemarineerd, noordzeekrab, kaviaar €38
1997 gebakken ganzenlever	appel-steranijs, bloedworst-piment €35

hoofdgerechten

2000 zeetong vierge	olijfolie, tomaat, langoustine, 2 pers pp €38
2002 mièral-eend	oloroso sherry, szechuanpeper, hazelnoot €45

Menu van Raymond

€ 85

voor-tussen-tussen-hoofd-dessert

aanvoer, seizoen en inspiratie bepalen de gerechten van vandaag

uitsluitend geserveerd voor alle tafelenoten

inclusief begeleidende wijnen, mineraalwater en mokkaservies

€145

De Stenen Tafel à la Carte

voorgerechten

- zalmrug gerookt, mierikswortel €24
- langoustines unagi kabayaki, komkommer €35
- pomme tsarine olijfolie, aardappel, kaviaar p.10 gram €38
- gillardeau-oester naturel of komkommer-sake-citrus €24
- groene asperges artisjokkencrème, eekhoortjesbrood, parmezaan €22
- 'spicy raw beef' pittige tartaar, gehakte oester, luchtige venkel €24

hoofdgerechten

- rode mul jus van bouillabaisse, rouille €38
- geroosterde tarbot beantriam, ganzenlever, truffel €55
- reerug uit het kooibos knolselderie, paddenstoeltjes €45
- simmenthaler entrecote van de BBQ, groenteboeket, 60 min., 2 pers, pp €38
- kalfszwezerik hachee van shiitake, artisjokkencrème €38
- kemperhoen cantharellen, groene asperges, zomertruffel €32

kaas

- selectie kazen van de wagen vijgen-notenbrood €18

nagerechten

- rabarber & aardbei sabayon, sprits, amandelroom €16
- warm chocoladecakeje abrikozenjus, koffiejs €16
- mokka ton sur ton koffiebluf Kruithof, crème brûlée, mascarponetaartje €16
- soufflé boerenkware, citroen, vanille p.p. €16
min. 2 personen, 45 min. bereidingstijd