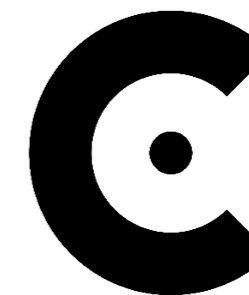


À LA CARTE

	Andijvie ^(v) pastinaak / ponzu / radijs 14	200°C	
	Noordzee krab schelpdieren / venkel / eidooier 16		Gegaard op 62 graden voor 1,5 uur om de perfecte dooier te creëren.
	62°C Parelhoen cèpes / druiven / peterselie 17		
	Chawanmushi ^(v) snijboon / maitake / groene curry 15		
100°C	Pompoen ^(v) zeewieren / walnoten / yoghurt 14	75°C	
Korte hevige garing op de plancha of BBQ	Eend kikkererwt / harissa / courgette 17		
200°C	Rode mul paella / aioli / barba di frata 17	200°C	
	Eringi Paddestoel ^(v) knolselderij / linzen / groentensjus 14	100°C	
	Duif mais / mole / mezcal 18	68°C	...de pootjes worden 12 uur gegaard op... 75°C
	Fermented forest moscovado / whisky / shimeji 12.5		
20°C	Celsius Gâteau Chaud braam / yoghurt / kriek 12.5		Het gebruik van stikstof geeft een mysterieus effect
Fermenteren gebeurt voor langere termijn op kamertemperatuur	Kaasplateau 14.5		
	Selectie van rauwmelkse, gethermiseerde en gepasteuriseerde kazen. <72°C >72°C	-198°C	
	Koffie of Thee met Friandises 10		

Pomme Mousseline:			
truffel ^(v) 6	paella ^(v) 5	schaaldieren ^(v) 5	kruiden ^(v) 5
Lentegroente / ricotta 7			
Seizoenssalade ^(v) 6.5			
Brood & dip ^(v) 4.5			



360 MENU

Benieuwd naar de perfecte opbouw van de verschillende temperaturen en kookmethodes? De keuken van C neemt je mee in een 360 ervaring van het concept. Laat je verrassen door Michiel van der Eerde, chef Arnout van der Kolk en hun team.

4 gangen	49
5 gangen	60
6 gangen	70
7 gangen	79
Chefs Table Arrangement	140
<i>7-gangen + passende wijnen, incl. water, brood, koffie of thee.</i>	

360 WIJNEN

Maak de verrassing compleet met mooie bijpassende wijnen, geselecteerd door Martijn van Steijn en zijn team.

4 glazen	32
5 glazen	40
6 glazen	48
7 glazen	56

360 COCKTAILS

Maak de verrassing compleet met heerlijke bijpassende cocktails, gemaakt door Milos Stanisic en zijn barteam.

4 cocktails	40
5 cocktails	50
6 cocktails	60
7 cocktails	70

^(v) Dit gerecht is vegetarisch

Heeft u een voedselallergie? Meld ons dit duidelijk vooraf. Wij zullen hier dan zo goed mogelijk rekening mee houden. Met dieetwensen of voorkeuren kunnen wij in ons verrassingsmenu helaas vaak geen rekening houden, wij kiezen in het 360 menu voor seizoensgebonden en verse producten waarmee wij u willen verrassen. Ui, knoflook, zout, lactose en dierlijke producten vormen de basis van onze bereidingen en zijn hierin vaak onmisbaar voor de mooiste ervaring die wij u kunnen bieden.