



*Bij C draait alles om graden Celsius.*

*De menukaart is ingedeeld in temperatuurzones van -20 tot 200 °C met vier categorieën:*

**RAUW & KOUD**

**LAGE TEMPERATUREN**

**STOOM & KOOK**

**GRILL. PLANCHA & TEMPURA**

*Het gaat niet alleen om het product zelf, maar juist om de garing en de verschillende bereidingswijzen.*

*Het à la carte menu bestaat uit kleine gerechten, perfect om te delen.*

## 360° MENU

Benieuwd naar de perfecte opbouw van de verschillende temperaturen en kookmethodes?

De keuken neemt je in 360° mee door de menukaart. Laat je verrassen door Michiel van der Eerde, zijn chef Arnout van der Kolk en hun team.

4 gangen	45
5 gangen	55
6 gangen	65
Supplement zonder dessert	4.5

## 360° WJNEN

Maak de verrassing compleet met bijpassende wijnen

4 glazen	27.5
5 glazen	36.5
6 glazen	45

Het 360° menu is alleen per gehele tafel te bestellen.

## À LA CARTE

### ⊖-20°C RAUW & KOUD

*Gedroogd, gemarineerd en rauw: hier vind je koude gerechten met een moderne twist.*

Corvina Escabeche	14
Pierre Robert / courgette / gazpacho granité (-20 °C)	
Steak Tartaar	13
artisjok / boquerone / burrata	
Seizoenssalade <sup>(v)</sup>	11
crapaudine / vijg / witlof	
Tonijn Tartaar	13
ponzu / curryijs (-20 °C) / bosui	

### 40-80°C LAGE TEMPERATUREN

*Langzaam gegaard, hoofdzakelijk sous-vide. Spannende texturen van ingrediënten die je voorheen op een andere manier kende.*

Zeeuivel (48 °C)	15
zoete aardappel / tamarinde / krokante rijstnoedels	
Buikspek Hoisin (75 °C)	14
curry / paksoi / pinda	
Kalfswang Ganzenlever (80 °C)	15
wortel / knolselderij / sherryvinaigrette	

### 100°C STOOM & KOOK

*Precisiebereidingen door garing van stoom en vloeistof. Maximaal behoud van alle smaken en belangrijke voedingsstoffen.*

Gemarineerde Aubergine <sup>(v)</sup>	12
boekweit / citroen / gefermenteerde komkommer	
Kreeft	16
gnocchi / parmezaan / basilicum	
Eringi Paddestoel <sup>(v)</sup>	13
pasta van paddestoel / truffel / eidooier (65 °C)	

### 200°C GRILL. PLANCHA & TEMPURA

*Gerechten bereid bij hoge temperaturen. Krokant geroosterd van buiten en sappig van binnen, alle smaken blijven bewaard.*

Pulpo BBQ	15
La Ratte aardappel / paprika / chorizo	
Steak BBQ	17
mais / zwarte knoflook / tomaat	
Eend Garam Masala	16
dadel / wortel / doperwt	

## SIDE DISHES

Pomme Mousseline:

schaaldieren	6
truffel <sup>(v)</sup>	6
citroen <sup>(v)</sup>	5
knoflook <sup>(v)</sup>	5
kruiden <sup>(v)</sup>	5
Kimchi <sup>(v)</sup>	5
Seizoenssalade <sup>(v)</sup>	5
Brood met dip <sup>(v)</sup>	4.5

## DESSERTS

### -20-0°C

Perzik / framboos / cheese cake / granité van wei (-20 °C)	10
Champagne / witte chocolade / tropisch fruit	10
Chocola / koffie / macadamia / basilicum	10
Rode biet / hangop / appel / limoen	10
Kaasplateau / selectie kazen met garnituur	13.5

<sup>(v)</sup> Dit gerecht is vegetarisch.

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons.