



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.

Coquille	15
doperwt / grapefruit / vermouth beurre blanc	
Kalfstartaar	14
Taleggio / brioche / bloemkool / zwarte olijf	
Seizoenssalade ^(v)	11
crapaudine / vijg / witlof	
Tonijn	15
Thaise salade / jalapeno creme / granite van cactus, gember en sake	

40-80°C LAGE TEMPERATUREN

Langzaam gegaard, hoofdzakelijk sous-vide.

Spannende texturen van ingrediënten die je voorheen op een andere manier kende.

Zeeduivel (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 ^(v)	12
boekweit / citroen / gefermenteerde komkommer	
Eringi Paddestoel ^(v)	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.

Lam	17
bagna cauda / bottarga / bimi	
Steak BBQ	17
baba ghanoush / aardappel / ingelegde citroen	
Eend	16
garam masala / dadel / wortel	
Dorade	16
parelcouscous / geitenyoghurt / chorizo / kalamansi	

SIDE DISHES

Pomme Mousseline:

schaaldieren	6
truffel ^(v)	6
citroen ^(v)	5
knoflook ^(v)	5
kruiden ^(v)	5
Kimchi ^(v)	5
Seizoenssalade ^(v)	5
Brood met dip ^(v)	4.5

DESSERTS

-20-0°C

Champagne / witte chocolade / tropisch fruit	12.5
Stoofpeer / amandel / speculaas / ingelegde citroen	12.5
Wortel / drop / steranijs / witte chocolade	12.5
Gerookte chocolade (54%) / whiskey / mandarijn / pinda	12.5
Kaasplateau / selectie kazen met garnituur	13.5

^(v) Dit gerecht is vegetarisch.

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons.