

## Rauwe voorgerechten

### *Sattvische voorgerechten (sattvisch betekent hier vegetarisch of veganistisch)*

Crème van gedroogde abrikozen, cashewnoten geparfumeerd door oranjebloesem water, geserveerd met rode vruchten en granny smith appel (zoet gerecht 'frugivore' schotel) **15 €**



Rauwe soep van spinazie, avocado, korianderzaad en olijfolie uit Calabrië, geraspte wortels en Essene brood, gekiemde zaden en jonge scheuten (zonder knoflook) **15 €**



Samengestelde sla van seizoengroenten en rauwkost, crème van pistache en pompoenpitten, rauwe saus met tamarinde, gember en koriander, keuze van gekiemde zaden en kleine scheuten, Essene brood **17 €**



Tartaar van venkel en avocado, met dragon, dille, roze peper en arganolie, op een bed van mosterdbladeren, Espelette peper, seizoensboeket van bladeren, jonge spruiten en scheuten (zonder knoflook) **17 €**



Verse rauwe geitenkaas, lente spinaziesalade, radijs en rode lente-uitjes gemarineerd in witte rijstmiso, rauwe saus van gedroogde vijgen en rauwe koolzaadolie, gekiemde zaden en jonge scheuten (zonder knoflook) **18 €**

### *Radja voorgerechten (radja duidt hierop een vlees- of visschotel)*

"Ceviche" van zeebaars gemarineerd in limoen en koriander, avocadocrème met wasabi, rauwe saus met sjalot en citroengras, jonge scheuten en gedroogde groenten chips **24 €**



Tartaar van zalm en zeebaars met dragon, dille, roze peper en arganolie, gesneden venkel en gepureerde avocado, gekiemde zaden en jonge scheuten (zonder knoflook) **24 €**



Fijne schijfjes yellowtail gemarineerd met limoen, oester mayonaise met calabrische olijfolie, rauwe saus met hachee van sjalotten, kervel en dille, jonge Shiso scheuten **27 €**



Lauwe salade van eend gemarineerd in rozemarijn en gekookt bij lage temperatuur, émincé van venkel en jonge spinazie gemarineerd met miso, rauwe champignonsaus met gedroogde bosbessen en "Quatuor" olie **24 €**



Ardense rundvleestartaar gemarineerd met gedroogde tomaat, avocado-puree en rucola met Calabrische olijfolie, balsamico crème geparfumeerd met truffel, émincé van venkel, gekiemde zaden **24 €**

## Warme gerechten

### *Sattvische gerechten (sattvisch betekent hier vegetarisch of veganistisch)*

Tofu, aardpeer en zoete aardappel parels met gedroogde tomaten, gepaneerd met witte sesam en chia, crème van witte asperge, verse kurkuma en cashewnoten met cardamom, gestoomde seizoengroenten, rauwe saus met kappertjes **23 €**



Siciliaanse truffle van volkoren jasmijn rijst en roze linzen, gevuld met groenten en paprika, crème van gele raap en zoete aardappel met saffraan, rauw saus met kappertjes, verse kruiden en gekonfijte citroen **23 €**



Roze linzen ballen met saffraan en cacaoboter, crème van portobello paddestoel, paprika en groene peper, gestoomde en gekonfijte seizoenswortels, rauwe kruidensaus geparfumeerd met walnotenolie **23 €**



Lopende hart van Araucana eieren, gestoomde asperges, crème van raap, sjalot en actieve kool met kaneel en hazelnootolie, rauwe saus met hachee van sjalotten, kervel en dille (zonder knoflook) **24 €**

### *Radja gerechten (radja betekent hier een vleeschotel)*

Zalmsteak gemarineerd met oosterse geuren en gekookt bij lage temperatuur, crème van rode zoete aardappel en pinda's, gestoomde seizoensgroenten, rauwe tamari en raapzaadolie saus **26 €**



Yellowtail filet gemarineerd met hachee van sjalotten, kervel en dille, gekookt bij lage temperatuur, gestoomde en gekonfijte seizoenswortels, crème van raap, sjalot en actieve kool met kaneel en hazelnootolie, verse kruiden rauw saus **29 €**



Tarbot filet gemarineerd in groene “olivade”, gestoomde seizoengroenten, crème van witte asperge, verse kurkuma en cashewnoten met cardamom, verse kruiden rauwe saus **31 €**



Parelhoen gemarineerd met oosterse specerijen en gekookt gedurende 7 uur op lage temperatuur, gestoomde herfstgroenten, crème van gele raap, zoete aardappel en saffraan, rauwe saus met koolzaadolie en tamari **27 €**



Magret van eend met appelsien, gestoomde lente groenten, crème van witte wortel, cashewnoten en hazelnootolie purée, geparfumeerd met steranijs, rauwe saus met kumquat, agrumes en jeneverbessen (zonder knoflook) (35 minuten kooktijd) **29 €**



Ardeense lam rumsteak gemarineerd met zuidelijke groene pesto, gestoomde seizoensgroenten, crème van Portobello champignons, paprika en groene peper, rauwe chimichurri saus met tijm, dragon en rozemarijn (35 minuten kooktijd) **29 €**