













Sattvische voorgerechten

Sattvisch betekent hier vegetarisch of veganistisch

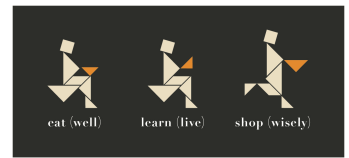
Crème van verse en gedroogde mango met cashewnoten en vanille, rode bessen en granny smith appel (frugivore schotel)		7,- / 12,-
Rauwe soep van postelein, avocado en korianderzaad in Calabrische olijfolie, geraspte wortelen en Esseniaans brood , gekiemde zaden en jonge scheuten (zonder knoflook) – (*)		7,- / 12,-
Salade met seizoensgroenten en bladeren, crème van Maitake champignons en cashewnoten , pinda tahinisaus met gember en sjalotten, keuze uit spruiten en jonge scheuten, Esseniaans brood – (*)		16,-
Tartaar van venkel en avocado met dragon, roze bessen en dille met arganolie, bed van tuinkers, boeketten van seizoengebonden bladeren, gekiemde zaden en jonge scheuten (zonder knoflook)		9,- / 16,-
Verse geitenkaas met rauwe melk, baby spinazie salade en rode radijs, crème van selderij , rauwe saus met gedroogde vijgen, jeneverbessen en « Quatuor » olie, gekiemde zaden en jonge scheuten (zonder knoflook)		10,- / 17,-

Radja voorgerechten

Radja duidt hierop een vlees- of visshotel





Pyreneese forellen ceviche gemarineerd met limoen en mandarijn, wasabi en avocado-crème, rauwe saus met gedroogde tomaat, koriander, sjalotten en lemongrass		12,- / 21,-
Roulade van zalm en avocado met nori-blad, fijngehakte venkel, peterselie en avocado-crème, rauwe saus met aromatische kruiden, gekiemde zaden en jonge scheuten (zonder knoflook)		12,- / 21,-
Sint-jakobsschelpen dunne sneetjes gemarineerd met limoen, emulsie van maitakes champignons en cashewnoten , rauwe gembersaus met groene peper en « Quatuor » olie, shiso jonge scheuten		12,- / 21,-
Gematureerde Mulard duck ham, gesneden venkel, crème van Maitake champignons en cashewnoten , rauwe mosterdsaus geparfumeerd met truffel, gekiemde zaden en rode amarant jonge scheuten		12,- / 21,-
Rundvleestartaar gemarineerd met gedroogde tomaat, puree van avocado, rucola en Calabrische olijfolie, balsamico-crème geparfumeerd met truffel, gesneden venkel en gekiemde zaden		12,- / 21,-

(*) sporen van gluten zijn te vinden in Esseniaans brood – allergenen zijn vetgedrukt



Sattvische gerechten

Sattvisch betekent hier vegetarisch of veganistisch

- Tofu** parels, aardpeer uit Jeruzalem en zoete aardappel met gedroogde tomaat gepaneerd met witte sesam, "béarnaise" van pâtisson en **cashewnoten** met dragon, gestoomde seizoensgroenten, rauwe saus met kruiden (zonder knoflook)  10,- / 19,-
- Siciliaanse truffel van jasmijn volkoren rijst en roze linze, gepaneerd met zwarte **sesam** en gevuld met groenten en paprika, crème van gele raap en zoete aardappel met saffraan, rauwe saus met kappertjes en peterselie  10,- / 19,-
- Seizoensgebonden wortelfondant gevuld met romanesco-saus en roze linzen, crème van **knolselderij** met huisgemaakte **mosterd**, gestoomde seizoensgroenten, rauwe saus van kurkuma, tamari en krenten  10,- / 19,-
- « Cœur coulant » van **eieren**, gestoomde seizoensgroenten, crème van portobello champignons, **amandelen**, paprika en groene peper, rauwe saus met groene olijven, peterselie en zachte peper  10,- / 19,-

Radja gerechten

Radja duidt hierop een vlees- of visshotel

- Zanderfilet** met huisgemaakte **mosterd**, crème van koolraap en **cashewnoten** met kardemom, gestoomde seizoensgroenten, rauwe saus met gember, groene peper en « Quatuor » olie (zonder knoflook)  13,- / 25,-
- Pyreneese **forellenbiefstuk** gemarineerd met oosterse parfums en krenten, **selderijcrème** met zelfgemaakte « à l'ancienne » **mosterd**, gestoomde seizoensgroenten, rauwe saus met **tamari** en sesamololie  13,- / 25,-
- Tarbotfilet** gemarineerd met groene olijven, "béarnaise" van pâtisson en **cashewnoten** met dragon, gestoomde seizoensgroenten, rauwe saus met aromatische kruiden  15,- / 29,-
- Kwartel gevuld met fijne mousse en champignons, gemarineerd met oosterse specerijen en gekonfijt bij lage temperatuur, gestoomde seizoensgroenten, crème van gele raap en zoete aardappel met saffraan, rauwe saus met **koolzaadolie** en **tamari**  13,- / 25,-
- Tournedos van gekonfijte Mullard eend bij lage temperatuur gekookt, gestoomde seizoensgroenten, crème van koolraap en **cashewnoten** met kardemom, rauwe mousse met gember, groene peper en « quatuor » olie (zonder knoflook)  29,-
- Rib van hinde gemarineerd met Provençaalse kruiden, gestoomde seizoensgroenten, crème van portobello champignons met **amandelen**, paprika en groene peper, rauwe chimichurri saus met tijm, dragon en rozemarijn  29,-