



menu

chefkok martijn ruiten presenteert twee menu's
die beide kunnen bestaan uit drie tot zes gangen:
drie € 39 | vier € 49 | vijf € 59 | zes € 69

all-in arrangement

het menu kan worden geserveerd met bijpassende wijnen,
tafelwater en afsluitende koffie of thee met friandises
meerprijs € 8 per gang

kaas

de kazen van Bistro Blanche worden geleverd door Kaaskop
in plaats van dessert € 5 meerprijs | als extra gang € 12,50 meerprijs

aperitief

sommelier patrick markies stelt de volgende aperitieven voor:

champagne aubry, n.v.
eigen import - glas € 8 | fles € 48

champagnecoocktail met poire williams & campari
een eerbetoon aan Fons van Groeningen - glas € 12

non-alcoholische bubbel op basis van gefermenteerde thee
van de sommelier van restaurant noma in kopenhagen - glas € 8

de kleine lettertjes:

[4], [5] en [6] uitbreiding van het menu bij 4, 5 en 6 gangen
uitwisselen van gerechten tussen beide menu's is helaas niet mogelijk,
bistro blanche werkt met allergenen: de bediening kan u nader informeren

groentemenu

pompoen

salade | mousse van rode curry | limoen

watermeloen [5]

gebrand | tomaat | nori

schorseneren [4]

gestoofd | gepofte knoflook | zilte groente | gezouten citroen

bloemkool [6]

geroosterd | pijnboompittensaus | dukkah

eryngii oesterzwam

gebakken | orzo | romesco

aardpeer

roomijs | gekarameliseerde appel | appelcake | cognac

vis- & vleesmenu

snoekbaars

tartaar | ponzu | palingbouillon

watermeloen [5]

gebrand | tomaat | nori

coquille st jacques [6]

gebakken | jacobsmossel | bloemkool | gevogelte-truffelvinaigrette

kalfswang [4]

langzaam gegaard | gerookte courgette | romesco

hertenrug

gebraden | rode kool | hertenstoof | aardappelmuffin | sjalottenjus

mandarijn

sorbetijs | mango | gepofte rijst | pittige chocolade