

---

## bites

|   |    |
|---|----|
| Zeeuwse Creuse<br>dashi vinaigrette   komkommer   dille | 3½ |
| Seizoen oester  | 4  |
| Prosciutto<br>Friuli   San Daniele                      | 9½ |
| Jamón<br>Ibérico   Bellota                              | 18 |
| Blini<br>gerookte zalm   crème fraîche   avruga         | 3½ |

---

---

## de smaken van publique

37

### voorgerecht

Zeebaars

ceviche | tartaar | komkommer | bergamot | ajo blanco

### hoofdgerecht

Roodpoot patrijs

confit de canard | elstar compôte | rode kool | appel cider jus

### nagerecht

Mandarijn

marmelade | curd | griesmeel mousse | bittere chocolade sorbet

Deze gerechten zijn ook à la carte te bestellen [voor 12½ | hoofd 22½ | na 10]

---

## chef's proeverij

vier gangen 45

vijf gangen 52½

zes gangen 60

---

## wijnarrangement

 27

 36

 45

 54

---

## voorgerechten

|   |    |
|---|----|
| Zalmforel<br>drop   grapefruit   venkel   pomelo                          | 15 |
| Coquille<br>runderhart   pastinaak   zilte groenten   bottarga            | 15 |
| Rund & foie<br>zwarte knoflook   kruidkoek   kweepeer   appel vinaigrette | 15 |

---

## tussengerechten

|   |    |
|---|----|
| Kokotxas<br>kokkels   gerookte amandel   peterselie   gepofte knoflook          | 14 |
| Fazantenbout<br>aardappel mousseline   kastanje   rozemarijn   eendenlever saus | 14 |
| Langoustine<br>confit de canard   cavalo nero   sinaasappel   oloroso jus       | 16 |

Vraag uw gastheer/-vrouw naar de wijn-spijs mogelijkheden

---

Voor al onze gerechten geldt, dat wij uitsluitend werken met dagverse ingrediënten.  
Gelieve ons te verontschuldigen, indien de marktaanvoer ontbreekt.

---

Heeft u vragen over uw allergieën?  
Vraag uw gastheer/-vrouw voor meer informatie.

---

## hoofdgerechten

|   |    |
|---|----|
| US house steak<br>ossentaart   Gruyère   witlof   grove mosterd jus             | 25 |
| Blauwhoender<br>knolselderij   seizoenspaddestoelen   parelgort   gevogelte jus | 24 |
| Heilbot<br>Hollandse garnalen   broccoli   risotto   schaaldieren saus          | 25 |
| Zeebaars<br>topinamboer   schorseneren   aardappel laurier   bordelaise saus    | 24 |

---

## nagerechten

|  |    |
|--|----|
| Appel<br>hazelnoot   appel karamel   rozijnen   ijs van appeltaart | 10 |
| Mango<br>zwarte peper schuim   pandan cake   banaan   mango sorbet | 10 |

## kaas

|   |    |
|---|----|
| Vier zorgvuldig geselecteerde kazen van Ed Boele met eigen garnituur<br>Vraag uw gastheer/-vrouw naar onze selectie | 15 |
|---|----|

---

---

# de vegetarische smaken van publique

## voorgerecht

Wortel

rauw - zoetzuur - sorbet | gerookte amandel | zwarte knoflook

## tussengerecht

Tarte tatin

witlof | kastanje | specerijen

## hoofdgerecht

Risotto

seizoens paddestoelen | Parmezaan | broccoli

## nagerecht

Mango

zwarte peper schuim | pandan cake | mango sorbet

Deze gerechten zijn ook à la carte te bestellen [voor 10 | tussen 10 | hoofd 20 | na 10]

---

|             |    |
|-------------|----|
| drie gangen | 30 |
|-------------|----|

|             |    |
|-------------|----|
| vier gangen | 40 |
|-------------|----|

---