

Horecabullshitgenerator en -detector

Compositie van	licht gerookte	kalfswang	gevuld met	knolselderij	en een zuurtje
Bonbon van	gekaramelliseerde	pijlstaartinktvisjes	met een dressing van	kruiden	en een zoetje
Terrine van	gepekeld	pulled pork	op een garnituur van	jonge tuingroenten	en een bittertje
Carpaccio van	op de huid gebakken	zwezerik	op een bedje van	truffelschuim	en een krokantje
Sashimi van	lijngevangen	wilde eend	met een soepje van	couscous	op een coulis van waterkers
Salsa van	gemarineerde	reebout	met mousse van	pittige appel	gebakken op de hete plaat
Mayonaise van	oude	hazenrug	geserveerd met	roquefortschuim	en Madeira-accenten
Confituur van	rijpe	mergpijpjes	begeleid door	zoetzure krootjes	op een aardappelblini
Selectie van	gepocheerde	coquilles	met kaviaar van	paprikamarshmallow	en lopende chocola
Crème van	lauwarme	mini-shiitakes	met een dakje van	vergeten groenten	en een dunne tranche pancetta
Taartjes van	glutenvrije	zeebaars	met een klets kop van	aardappelgnocchi	uit Parijs
Bombe van	ambachtelijke	rogvleugel	met twee bereidingen van	aardse groenten	en stukjes geconfijte pulpo
Terrine van	zacht gegaarde	rivierkreeftjes	met interieur van	fijne groenten	met basilicumcress
Boutjes van	gepofte	makreel	met een sorbet van	aromatische groenten	en een vleugje sechuan
Tartaar van	gepocheerde	langoustines	met structuren van	verse roomkaas	en een gelei van hooi
Brioche van	in klei gegaarde	bloedworst	op een dambord van	aardappelcilinder	in eigen jus
Drieluik van	gekonfijte	kalfssukade	met een lolly van	topinamboer	en groene tijgertomaat
Trilogie van	Amsterdamse	ganzenlever	met een panade van	quinoa	en een truffelvinaigrette
Amuse van	in zoutkorst gegaarde	kwarteleitjes	met een smoothie van	oerbieten	en een frisse komkommerrelish
Spiesje van	gegratineerde	kastanjechampignons	afgemaakt met	rodeportsaus	en geschaafde kokosnoot
Koekje van	gebraiseerde	notenrisotto	met een chutney van	haricots verts	en krokante focaccia
Tempura van	op het karkas gegaarde	tarte tatin	met accenten van	kalamata-olijven	en een jus van kruidkoek
Rillettes van	jonge	houtduif	met tonen van	pastinaakmousseline	en vossenbescompote