

MENU DOBBEL GOOD

PALING | IN 'T GROEN | GEROOKT | ZURING | DILLE
EEL / HERB SAUCE / SMOKED / SORREL / DILL

JAMBON PERSILLÉ | ASPERGE | EI | BIESLOOK | BOTER⁶
JAMBON PERSILLÉ / ASPARAGUS / EGG / CHIVES / BUTTER⁶

BOSUI | FLENSJE | OESTERZWAMMEN | YUZU | GEFERMENTEERDE ASPERGE
SPRING ONION / OYSTER MUSHROOMS / YUZU / FERMENTED ASPARAGUS

CHEF'S SPECIAL: GAMBERO ROSSO / IBERICO BUIKSPEK / RODE VERMOUTH / ANSJOVIS / TOMAAT €30)
CHEF'S SPECIAL: GAMBERO ROSSO / IBERICO PORK BELLY / RED VERMOUTH / ANCHOVIES / TOMATO
(€30)

ZEEWOLF | IRISH MÓR OESTER | BAGNA CAUDA | CHORIZO | ROUILLE | ARTISJOK
WOLFFISH / IRISH MÓR OYSTER / BAGNA CAUDA / CHORIZO / ROUILLE / ARTICHOKE

LAM | NEKFILET | JUS | DUKKAH | VOORJAARGROENTJES | DASLOOK
LAMB / NECKFILLET / JUS / DUKKAH / SPRING VEGETABLES / WILD GARLIC

EXTRA: KAZEN VAN DE KAASTAFEL (€20)
EXTRA: CHEESE FROM THE CHEESETABLE (€20)

MATCHA | MASCARPONE | CITRUS | GEMBER | PISTACHE
MATCHA / MASCARPONE / CITRUS / GINGER / PISTACHIO

DOBBEL GOOD ALL-IN 225,5

6 GANGEN MENU + CHEF'S SPECIAL + WINE PAIRING + APERO + WATER + COFFEE/TEA

6 GANGEN MENU – 99,5 | +WINE 165,5 | +JUICE 156,5 | ALL-IN 184

5 GANGEN MENU – 79,5 | +WINE 134,5 | +JUICE 127 | ALL-IN 157,5

ZONDER JAMON PERSILLÉ - WITHOUT JAMON PERSILLÉ

KAZEN IN PLAATS VAN DESSERT - CHEESE INSTEAD OF DESSERT 10 EURO
MENU WORDT ENKEL PER TAFEL GESERVEERD - MENU ONLY AVAILABLE PER TABLE
WIJ SCHENKEN ONBEPERKT PLAT EN BRUISEND WATER - TABLE WATERS 5 EURO PER PERSON

RESTAURANT
LE BON VIVANT

MENU DOBBEL GOOD VÉGÉTARIEN

AVOCADO | DASHI | WATERKERS | GROENE RADJIS
AVOCADO / DASHI / CRESSON / GREEN RADISHAFFIR LIME

AARDAPPEL | ASPERGE | EI | BIESLOOK | BOTER⁶
POTATO / ASPARAGUS / EGG / CHIVES / BUTTER⁶

BOSUI | FLENSJE | OESTERZWAMMEN | YUZU | GEFERMENTEERDE ASPERGE
SPRING ONION / OYSTER MUSHROOMS / YUZU / FERMENTED ASPARAGUS

CHEF'S SPECIAL: TARTE TATIN / TOMAAT / GEZOUTEN CAMEL / TOMASU SOJA (€20)
CHEF'S SPECIAL: TARTE TATIN / TOMATO / SALTED CAMEL / TOMASU SOY (€20)

ARTISJOK | BARIGOULE | ROUILLE | TOMAAT BEURRE BLANC
ARTICHOKE / BARIGOULE / ROUILLE / TOMATO BEURRE BLANC

ALKMAARSE GORT | POLENTA | VOORJAARSGROENTJES | DUKKAH | DASLOOK
BARLEY / POLENTA / SPRING VEGETABLES / DUKKAH / WILD GARLIC

EXTRA: KAZEN VAN DE KAASTAFEL (€20)
EXTRA: CHEES FROM THE CHEESETABLE (€20)

MATCHA | MASCARPONE | CITRUS | GEMBER | PISTACHE
MATCHA / MASCARPONE / CITRUS / GINGER / PISTACHIO

DOBBEL GOOD ALL-IN 225,5

6 GANGEN MENU + CHEF'S SPECIAL + WINE PAIRING + APERO + WATER + COFFEE/TEA

6 GANGEN MENU – 99,5 | +WINE 165,5 | +JUICE 156,5 | ALL-IN 184

5 GANGEN MENU – 79,5 | +WINE 134,5 | +JUICE 127 | ALL-IN 157,5

ZONDER AARDAPPEL -WITHOUT POTATO

KAZEN IN PLAATS VAN DESSERT - CHEESE INSTEAD OF DESSERT 10 EURO
MENU WORDT ENKEL PER TAFEL GESERVEERD - MENU ONLY AVAILABLE PER TABLE
WIJ SCHENKEN ONBEPERKT PLAT EN BRUISEND WATER - TABLE WATERS 5 EURO PER PERSON

RESTAURANT
LE BON VIVANT

A-LA-CARTE

(MINIMAAL 3 GERECHTEN – MINIMUM OF 3 DISHES)

VOORGERECHTEN - STARTERS

PALING | IN 'T GROEN | GEROOKT | ZURING | DILLE 28
EEL / HERB SAUCE / SMOKED / SORREL / DILL

JAMBON PERSILLÉ | ASPERGE | EI | BIESLOOK | BOTER 30
JAMBON PERSILLÉ / ASPARAGUS / EGG / CHIVES / BUTTER

BOSUI | FLENSJE | OESTERZWAMMEN | YUZU | GEFERMENTEERDE ASPERGE 24
SPRING ONION / OYSTER MUSHROOMS / YUZU / FERMENTED ASPARAGUS

CHEF'S SPECIAL: GAMBERO ROSSO | IBERICO BUIKSPEK | RODE VERMOUTH | ANSJOVIS | TOMAAT 40
CHEF'S SPECIAL: GAMBERO ROSSO | IBERICO PORK BELLY | RED VERMOUTH | ANCHOVIES | TOMATO

HOOFDGERECHTEN - MAINS

ZEEWOLF MÓR OESTER | BAGNA CAUDA | CHORIZO | ROUILLE | ARTISJOK 48
WOLFFISH / IRISH MÓR OYSTER / BAGNA CAUDA / CHORIZO / ROUILLE / ARTICHOKE

LAM | NEKFILET | JUS | DUKKAH | VOORJAARGROENTJES | DASLOOK 42
LAMB / NECKFILLET / JUS / DUKKAH / SPRING VEGETABLES / WILD GARLIC

ALKMAARSE GORT | POLENTA | VOORJAARGROENTJES | DUKKAH | DASLOOK 38
BARLEY / POLENTA / SPRING VEGETABLES / DUKKAH / WILD GARLIC

NAGERECHTEN – DESSERTS

MATCHA | MASCARPONE | CITRUS | GEMBER | PISTACHE 20
MATCHA / MASCARPONE / CITRUS / GINGER / PISTACHIO

KAZEN | NOTEN EN FRUITBROOD | CONFITUREN 25
CHEESES / BREAD WITH NUTS AND DRIED FRUITS / MARMELADE

RESTAURANT
LE BON VIVANT