



R E S T A U R A N T
BASILIEK

Rik Jansma

Basiliek 12,5 jaar

Ontvangst met Champagne Billecart Salmon Blanc de Blancs Vintage 2006.

Amuses

- (2011) Pure chocolade met Blue Stilton
- (2006) Tosti tonijn
- (2014) bitterbal kaas
- (2018) paksoy, kippenhuid krokant en koriander

Menu Basiliek 12,5 jaar

- (2009) Tartaar van makreel met Imperial kaviaar, geitenkaas en rode biet

- (2010) Runder carpaccio met uienmayonaise, truffel en ganzenlever krullen

- (2006) Terrine van ganzenlever en Paling met groene appel en knolselderij

- (2011) Op de huid gebakken wilde zeebaars met pompoen en sinaasappel

- (2008) Gekarameliseerd Buikspek met kerriemossel jus en gebakken langoustine

- (2007) Gebakken coquille met bloemkool, hazelnootboter en oude kaas

- (2015) Gegrilde Tarbot met wintertruffel, aardpeer en citroenschil

- (2018) Gebakken Zwezerik met bospeen, wortelsap en geitenboter

- (2017) Zacht gegaarde kwartel met zuurkool eigenjus en aardappelkaantjes

- (2013) Sukade kort van de BBQ met jus van zilveruien en spitskool

- (2016) Op karkas gebraden Anjouduif met pure chocolade, pastinaak en kers

- (2014) Kaasplank om te delen met bijpassend garnituur

- (2012) Mango met witte chocolade, hangop en basilicum

Koffie met truffels

125,00 p.p.

