Vermeer

- hoogherfst -

om te beginnen

coquilles
bloemkool,
zwarte truffel

16

aardappel Pithiviers
Comté, boerenham, peterselie

18

kwartel
langoustine, kwarteljus

17

eekhoorntjesbrood ravioli
Parmezaan, kumquat

15

hoofd

zeetong
wulken,
aardappel

36

côte de boeuf *(*vanaf 400g.)*
kaasgnocchi, runderjus

*85**

wilde eend
dennenknop, rode biet

35

Nederlandse ‘paëlla’
9 granen, mirabelpruim

26

carte blanche

5 gerechten
geselecteerd door de chefs*

90

**côte de boeuf met een supplement van 20*

**kaas als 6e gerecht voor 10*

Geworteld in Parijs, verrijkt door ontmoetingen over de hele wereld en naar Amsterdam gebracht.

Vermeer biedt een collectie gerechten om te delen, te ontdekken en samen van te genieten.

door

Estelle
Sebas

en tot slot

kaas, kaas & kaas
wilde honingbes marmalade

15

Nana’s chocolademousse
Ecuador 75%, vanillezout

10

crème caramel
hojicha

10

Champagnesorbet
Oscietra kaviaar

12

gepocheerde peer
amandel praliné ijs

12