

# eristo

*Zierikzee, najaar 2021*

*Welkom in restaurant Cristó, fijn dat u vandaag onze gast bent. Onze chefs de cuisine Jeffrey Buijl en Kees Visser koken vanavond hun prijswinnende menu. Daarmee zijn zij afgelopen zomer kampioen geworden tijdens de Nederlandse finale van de "Bocuse d'Or".*

*Sommelier Lianne Willemse heeft daarbij wijnen geselecteerd als ideale begeleider van het gerecht en welke per glas verkrijgbaar zijn.*

*Stel uw menu samen van vier, vijf of zes vaste gangen. Voor de echte liefhebber is separaat een kaasselectie bij te bestellen. De mondvermaakjes hieronder bieden wij u met plezier aan. Alors, à table et amusez-vous!*

## *à Table!*

Crispy bloemkool | pindakaas

## *les Amuses*

Jamon Iberico | BBQ saus | lente-ui | wonton | sambal

# eristo

## *le Menu "Bocuse d'Or"*

Mosselen | chorizo | kerrie | knoflook | soja-ponzu  
*Pinot Gris • Wijnhoeve De Kleine Schorre • Schouwen-Duiveland 2020*

Steak tartare | piccalilly | eidooier | boekweit  
*Roccafioro • Grechetto • Umbrië • Italië 2020*

Koolrabi | béarnaise  
*Sauvignon Blanc • Perdeberg • W.O. Western Cape • Zuid-Afrika 2020*

Rode mul | barrigoule | beurre blanc | pompoen | bloemkool  
*Javier Sanz • Verdejo • Rueda • Spanje 2016*

Kalfshaas | knolselderij | dashi | rode biet | appel | tartlette  
*Teperberg • Malbec • Judea gebergte • Israël 2020*

Kaasplateau samengesteld door "Het Kaasatelier"  
*Taylors • Late Bottled Vintage 2015*

Roomijs | witte chocolade | rauwe champignon  
*Abuelo Rafael • Pedro Ximinez • Spanje*

---

Het viergangen menu bestaat uit de mosselen,  
de steak tartare, de kalfshaas en het roomijs dessert | 59,5  
Het vijfgangen menu krijgt als extra gang de rode mul erbij | 69,5  
Aan het zescangen menu wordt de koolrabi toegevoegd | 79,5  
U kunt elk van deze menu's uitbreiden met het kaasplateau | 15