



À la carte

Pompoen 17
kumquat, amba, pompoenpit

Gele biet 17
likama kruiden, groene appel, amandel

Witte asperge 19
lambada aardbei, sambal matah, kokosvinaigrette

Forel 19
elstar appel, Belle de Fontenay, algen

Langoustine 18
akkerpaddenstoel, kokosbisque, groene kruiden

Venkel 18
pomme orange, gefermenteerde groenten beurre blanc

Zeekat 15
spitskool, gochujang, guanciale

Skrei 17
Chinese broccoli, gezouten citroen, forelkuitsaus

Terrine van aardpeer 21
walnoot, Remeker kaas, sakura

Bara 22
kalfszwezerik, tomatillo, groene asperges, yuzu

Iberico varkensnek 22
pastinaak, Arabica koffie, kalfsjus

Vuurspecialiteiten

Geserveerd met aardappelen in botersaus en gegrilde groenten

Gevulde kwartel 40
morilles, postelein, daslooksaus

Vangst van de dag dagprijs
gegrild op het vuur met pil-pil saus

Dry-aged Simmentaler ribeye 300g 85
geserveerd met jus de veau



Chef's Menu

Forel – elstar appel – Belle de Fontenay

Witte asperge - oester - lievevrouwebedstro

Zeekat – spitskool – gochujang

Iberico – Arabica koffie – garam masala

Rabarber - boekweit - mierikswortel

€ 80 p.p

wijnarrangement discovering € 60

non-alcohol arrangement € 45

Desserts

Maïs crème caramel 11
bruine boter roomijs, passievrucht

Pavlova 15
rabarber, boekweit, mierikswortel

Kaasplateau 18
selectie van drie