



À la carte

Radicchio pistache, roos, vijgenblad	19,5
Peulvruchten bloemkool, hazelnoot, rode biet	19,5
Langoustine courgette, kokosbisque, groene kruiden	22
Oosterschelde oester karnemelk, dille, mierikswortel	20
Zeekat spitskool, gochujang, guanciale	22,5
Terrine van aardpeer walnoot, Remeker kaas, sakura	23
Bara kalfszwezerik, tomatillo, aspergesla, yuzu	24,5
Reerug schorseneer, rode kool, bes <i>25 minuten bereidingstijd</i>	28

Bites

Mochi alla puttanesca	6
Gillardeau oester	7
Zeeland creuse à la flambadou, rundvet, pangrattato	7
Aardpeer, spekbokking, bieslook	7
Fazant drumstick, daslook, kerrie	7



Chef's Menu

Radicchio - roos - vijgenblad

Oosterschelde oester - karnemelk - dille

Zeekat - spitskool - gochujang *

Aardappelnoedel - gerookte Munster - truffel *

Reerug - schorseneer - rode kool

French toast - kaneel - citrus

4 gangen (*alleen lunch*) 75 p.p

6 gangen 105 p.p. *

wijnarrangement 57 / 85 *

soft pairing 40 / 60 *

Vuurspecialiteiten

Gevulde kwartel eekhoortjesbrood, prei, curryblad	45
Zeebaars gegrild op Baskische wijze met knoflook pil-pil saus	40
Basse-Côte sambal matah, knoflook, zwartebonenjus	50
Dry-aged Simmentaler ribeye 300g geserveerd met béarnaisesaus	85
Baambrugs big 300g dry-aged zadel, chimichurri, epazote	35
Tomahawk steak Gasconne kruidenboter, hollandaisesaus	dagprijs

Desserts

French toast kaneel, citroen, tuille	15
Kaasplateau selectie van drie	18
Sgroppino mandarijn, Frangelico	12,5
Affogato	8,5

Alle gerechten en prijzen zijn onder voorbehoud van verandering