



## À la carte

<b>Gele biet</b> likama kruiden, groene appel, amandel	17
<b>Rode poon</b> artisjok, basilicum, tuinboon	19
<b>Langoustine</b> akkerpaddenstoel, kokosbisque, groene kruiden	18
<b>Venkel</b> pomme orange, gefermenteerde groenten beurre blanc	18
<b>Zeekat</b> spitskool, gochujang, guanciale	15
<b>Kabeljauw</b> Chinese broccoli, gezouten citroen, forelkuitsaus	17
<b>Terrine van aardpeer</b> walnoot, Remeker kaas, sakura	21
<b>Bara</b> kalfszwezerik, tomatillo, groene asperges, yuzu	22
<b>Lamszadel</b> aubergine, roos, za'atar	22

## Bites

Wils' notenmix	3
Gillardeau oesters	7 p.st.
Zeeland creuse à la flambadou, rundvet, Pangrattato	7 p.st.
Ansjovis, karnemelkbrood, gegrilde citroen	6
Lam, groene aardbei, rozemarijn	7



## Chef's Menu

Gegrilde romaine - miso - kruiden uit de tuin

Rode poon - artisjok - basilicum

Zeekat - spitskool - gochujang

Lamszadel - aubergine - roos

Schapenyoghurt - zuring - groene asperges

€ 80 p.p

wijnarrangement € 60

soft pairing € 45

## 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

## Desserts

**Maïs crème caramel** 11  
bruine boter roomijs, passievrucht

**Schapenyoghurt** 15  
zuring, groene asperges, basilicum

**Kaasplateau** 18  
selectie van drie

**Affogato** 8,5