



voorgerecht

zeevruchten uit de Oosterschelde met aardpeer & schorseneren

eerste tussengerecht (bij vier gangen)

gepofte koolraap, sorghumkogi, geroosterd roggebrood, hangop van schapenkarnemelk & wortelloofolie

tweede tussengerecht (bij vijf gangen)

prei met ponzu, hazelnoten, kappertjes & gerookte Hollandaise

hoofdgerecht

longhaas van gepensioneerde Simmentaler melkkoe met geroosterde raapstelen, krieltjes in de schil & saus van shiokoji

kaasgerecht

parfait van Oude Texelse geitenkaas met hooiroom & koffiekombucha

dessert

aardpeerroomijs, beurre noisette & koffie

snacks

creuse tafel oester van Jurgen & Antoine uit Yerseke aan de Oosterschelde	4
œuf mayonnaise	5
groente charcuterie	9
paleta Iberico bellota ham	15

aperitief

Flores - Kvas (1.5 %)	5
Weide van Nevel, wild licht bier met lokale spalt hop (4.5 %)	6
Rode Vermouth, Numero uno, Raina	5 ½
Crémant du Jura, Domaine Daniel Dugois	7 ½
Champagne, Brut Réserve Blanc de Noirs Robert Barbichon	11

menu

3 gangen	43	met wijn 64	met sap 58
4 gangen	49	met wijn 77	met sap 69
5 gangen	58 ½	met wijn 93 ½	met sap 83 ½
6 gangen	68	met wijn 110	met sap 98

Uiteraard houden we rekening met wensen. Als je graag vegetarisch eet of juist wel van vis en/of vlees houdt, kunnen we het menu zeker aanpassen.

supplementen

côte de boeuf als hoofdgerecht van gepensioneerde Simmentaler melkkoe, acht weken gerijpt & gegrild in de houtskooloven	+ 8
krokante Flores-frietten met miso-mayonnaise	+ 3 ½
5 Nederlandse gerijpte boerenkazen	+ 3 ½

We halen onze producten zoveel mogelijk bij lokale, kleine producenten.

We maken gebruik van wilde fermentatie, gecontroleerde rijping en leren elke dag bij over duurzame gastronomie.

Het seizoen staat centraal voor onze inspiratie en dat proef en zie je terug aan tafel.

Met liefde en passie combineren wij onze gerechten met zuivere wijnen, bieren en sappen.