

dit is een voorbeeld van ons menu  
en kan afwijken van wat wij momenteel serveren



### **voorgerecht**

ui . dragon . dessem . walnoot

### **eerste tussengerecht** (bij vier gangen)

boerenkool . Zeeuwse mossel . Zilte Duinen . maanzaad

### **tweede tussengerecht** (bij vijf gangen)

wortel . duindoornbes . engelwortelzaad . hazelnoot

### **hoofdgerecht**

gepensioneerde melkkoe . roodlof . bramen . laurier

### **kaasgerecht**

Floreskaas . aardpeer . mout . garum . zonnebloem

### **dessert**

bruine boter . appelbes . appel . sparrentak

## snacks

creuse tafel oester van Jurgen & Antoine uit Yerseke aan de Oosterschelde	4 ½
groente charcuterie	11
paleta Iberico bellota ham	15

## aperitief

Flores aperitief <b>alc. vrij</b>	6 ½
Erve van Nevel, wild houtgerijpt blond bier met vergeten kruiden (6,5%)	6 ½
rode Vermouth, Numero Uno, Raina	6
Crémant du Jura, Domaine Daniel Dugois	9
Champagne, Brut Réserve, Blanc de Noirs Robert Barbichon	13

## menu

3 gangen <small>din t/m don</small>	46	met wijn 70	met sap 65 ½
4 gangen	54	met wijn 86	met sap 80
5 gangen	64	met wijn 104	met sap 96 ½
6 gangen	74	met wijn 122	met sap 113

## supplementen

côte de boeuf als hoofdgerecht van gepensioneerde Simmentaler melkkoe, acht weken gerijpt & gegrild in de houtskooloven	+ 12 ½
vijf gerijpte boerenkazen i.p.v. dessert	+ 5

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.