

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



voorgerecht

asperge . look-zonder-look . knoflook . vlierbloesem

eerste tussengerecht (bij vier gangen)

zeekat . witte kool . jeneverbetak . codium . kipgarum

tweede tussengerecht (bij vijf gangen)

wortel . duindoornbes . engelwortelzaad . hazelnoot

hoofdgerecht

gepensioneerde melkkoe . portobello . aardappel

kaas

drie gerijpte boerenkazen

dessert

wei . rabarberwortel . szechuan . mout

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 alc. vrij	6 ½
Erve van Nevel, wild houtgerijpt blond bier met vergeten kruiden (6,5%)	6 ½
rode Vermouth, Numero Uno, Raïna	6
Crémant du Jura, Domaine Daniel Dugois	10
Champagne, Brut Réserve, Blanc de Noirs Robert Barbichon	14

menu

4 gangen	54	met wijn 90	met sap 80
5 gangen	65	met wijn 110	met sap 97 ½
6 gangen	74	met wijn 128	met sap 113

supplementen

côte de boeuf als hoofdgerecht	+ 15
van gepensioneerde Simmentaler melkkoe, acht weken gerijpt & gegrild in de houtskooloven	
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.