

FLORE

GROENTEN VAN HET MOMENT
Bergamot met dille en gefermenteerde
boter

WORTEL
Millefeuille 'lacto fermentatie' met
citrusafrikaan en groene anijs

AUBERGINE **
Blauwe bes met Nederlandse wasabi

EERSTE PREI
Sponszwam met codium, mieriksworstel
en zwarte truffel

NEDERLANDSE KAZEN *
Klassiek garnituur met brioche en stroop

SANTA ROSA PRUIM
Roomijs van geroosterde boekweit met
mezcal en koffie

EAU

OESTER
Zilte groenten met schelpdieren
jus en kruisbes

FOREL 'T SMALLERT' **
Gekoelde forel dashi, witte thee
en roos

NOORDZEE 'XO'
Rode mul en octopus met paprika
en bosaardbei

FAUNE

EENDENLEVER
Noordzeekrab met gefermenteerde
nectarine en cantharel paddenstoel

SLOW ESCARGOT **
Geitenkaas mousseline met
maggikruid

WILDE DUIF
Gestoomde courgette met
jeneverspek, kers en oregano

BORD'EAU

6 gerechten 100 euro

Wijn selectie 60 euro

5 gerechten 85 euro

Wijn selectie 50 euro

4 gerechten 70 euro

Wijn selectie 40 euro

Bij 4 gerechten vervallen de
gerechten met * / **

Bij 5 gerechten vervallen de
gerechten met *

