



## À la carte

<b>Radicchio</b> pistache, roos, vijgenblad	19,5
<b>Peulvruchten</b> bloemkool, hazelnoot, rode biet	19,5
<b>Langoustine</b> courgette, kokosbisque, groene kruiden	22
<b>Oosterschelde oester</b> karnemelk, dille, mierikswortel	20
<b>Zeekat</b> spitskool, gochujang, guanciale	22,5
<b>Terrine van aardpeer</b> walnoot, Remeker kaas, sakura	23
<b>Bara</b> kalfszwezerik, tomatillo, aspergesla, yuzu	24,5
<b>Reerug</b> schorseneer, rode kool, bes <i>25 minuten bereidingstijd</i>	28

## Bites

Gillardeau oester	7
Zeeuwse creuse à la flambadou, rundervet, pangrattato	7
Mochi alla puttanesca	6
Eendehart-anticucho, tamarinde, limoen	7
Mossel 'croquette', aji amarillo, pimenton 2 stuks	6



## Chef's Menu

Radichio - roos - vijgenblad

Oosterschelde oester - karnemelk - dille

Zeekat - spitskool - gochujang \*

Aardappelnoedel - gerookte Munster - truffel \*

Reerug - schorseneer - rode kool

Nashipeer - moerasspirea - pollen

4 gangen (*alleen lunch*) 75 p.p

6 gangen 105 p.p. \*

wijnarrangement 57 / 85 \*

soft pairing 40 / 60 \*

## Vuurspecialiteiten

<b>Gevulde kwartel</b> eekhoortjesbrood, prei, curryblad	45
<b>Zeebaars</b> gegrild op Baskische wijze met knoflook pil-pil saus	40
<b>Basse-Côte</b> sambal matah, knoflook, zwartebonenjus	50
<b>Dry-aged Simmentaler ribeye 300g</b> geserveerd met béarnaisesaus	85
<b>Baambrugs big 300g</b> dry-aged zadel, chimichurri, epazote	35
<b>Tomahawk steak Gasconne</b> kruidenboter, hollandaisesaus	dagprijs

## Desserts

<b>French toast</b> kaneel, citroen, tuille	15
<b>Nashipeer</b> moerasspirea, pollen, hooi	15
<b>Appel</b> knolselderij, cashew, oxalis	15
<b>Kaasplateau</b> selectie van drie	18
<b>Sgroppino</b> mandarijn, Frangelico	12,5
<b>Affogato</b>	8,5

Alle gerechten en prijzen zijn onder voorbehoud van verandering