



## À la carte

<b>Peulvruchten</b>	17
bloemkool, hazelnoot, rode biet	
<b>Langoustine</b>	20
courgette, kokosbisque, groene kruiden	
<b>Coquille</b>	18
komkommer, passievrucht, aguachile	
<b>Zeekat</b>	20
spitskool, gochujang, guanciale	
<b>Terrine van aardpeer</b>	21
walnoot, Remeker kaas, sakura	
<b>Bara</b>	22
kalfszwezerik, tomatillo, groene asperges, yuzu	
<b>Lamszadel</b>	22
aubergine, roos, za'atar	

## Bites

Wils' notenmix	3
Mochi alla puttanesca	6
Gillardeau oesters	7
Zeeland creuse à la flambadou, rundvet, Pangrattato	7
Pain de mie, tarbotvleugel, groene tomaat	7
Lam, groene aardbei, rozemarijn	7



## Chef's Menu

Gegrilde romaine - miso - kruiden uit de tuin

Coquille - passievrucht - aguachile

Doperwt - vlierbloesem - druif

Zeekat - spitskool - gochujang \*

Lamszadel - aubergine - roos

Schapenyoghurt - zuring - groene asperges

80 p.p

95 p.p. \*

wijnarrangement 60 / 70

soft pairing 45 / 54

## Vuurspecialiteiten

**Gevulde kwartel** 40  
eekhoorntjesbrood, prei, curryblad

**Zeebaars** 30  
gegrild op Baskische wijze met knoflook pil-pil saus

**Halve kreeft** 40  
oester beurre blanc, kombu, klaverzuring

**Basse-Côte** 50  
sambal matah, knoflook, zwartebonenjus

**Dry-aged Simmentaler ribeye 300g** 85  
geserveerd met béarnaisesaus

**Baambrugs big 300g** 35  
dry-aged zadel, chimichurri, epazote

**Tomahawk steak Gasconne** dagprijs  
kruidenboter, hollandaisesaus

## Desserts

**Kers** 15  
Guanaja 70%, rogge, onzeliëevrouwebedstro

**Schapenyoghurt** 15  
zuring, groene asperge, basilicum

**Appel** 13  
knolselderij, cashew, oxalis

**Kaasplateau** 18  
selectie van drie

**Affogato** 8,5

Alle gerechten en prijzen zijn onder voorbehoud van verandering