



### **Hamachi**

gemberbier - jalapeño - rettich - kaffir

### **Wagyu Tartaar**

unagi - zwarte knoflook - frisse kruiden

### **Zeetong**

oester - finger lime - spitskool - yuzu

### **Rode Mul**

barigoule - artisjok - gepofte paprika - basilicum

### **Zwezerik**

Australische wintertruffel - tuinbonen - limoen - pomme soufflé

### **Ree**

purple curry - rode biet - hibiscus - koffie

### **Kaas**

notenbrood

### **Framboos**

witte chocolade - verveine - yoghurt

5 gangen **95€** (zonder rode mul, zwezerik en kaas)  
6 gangen **110€** (zonder zwezerik en kaas)  
7 gangen **125€** (zonder zwezerik)  
8 gangen **140€**

5 gangen wijnarrangement **80€**  
6 gangen wijnarrangement **95€**  
7 gangen wijnarrangement **105€**  
8 gangen wijnarrangement **120€**



## A La Carte

### Voorgerechten

**Oesters cru 27**  
6 stuks Gillardeau N°3

**Kreeft 35**  
bouillon van schaaldieren - tomaat - basilicum - duindoornbes

**Hamachi 29**  
gemberbier - jalapeño - rettich - kaffir

### Hoofdgerechten

**Zeetong 42**  
oester - finger lime - spitskool - yuzu

**Rode Mul 42**  
langoustine - barigoule - artisjok - gepofte paprika - basilicum

**Wagyu A5 90**  
(twee bereidingen)  
zwarte knoflook - bimi - gepofte ui - gerookte aubergine - shiro kombu

**Ree 42**  
purple curry - rode biet - hibiscus - koffie



## Dessert

**Kaas 20**  
notenbrood

**Framboos 16**  
witte chocolade - verveine - yoghurt

**Pure Chocolade 16**  
kalamansi - koffie - zwarte sesam