Gillardeau-oester	7
Zeeuwse creuse à la flambadou, rundervet, pangrattato	7
Beignet, gerookte foreleitjes, crème fraîche	7
Gegrilde kipvleugel, ranchsaus, oregano	7
Tartalette van Kamut, gegrilde cantharel, schuim van gerookte Munster	6
Gele gazpacho, diverse crudités, roos, lavas	22
Tomaat, aardbei, bijenpollen, citroentijm, kruiden uit onze daktuin	24
Gerookte forel van 't Smallert, courgette, huacatay, citrus	24
Zeekat, spitskool, gochujang, guanciale, bouillon van gerookt buikspek	25
Zeebaars gegrild op Baskische wijze, knoflook pil-pil saus	42
Kreeftenstaart, jus van geroosterde kip en cassia, shokupan	55
Dry-aged ribeye van Simmenthaler rund, bearnaisesaus *300g*	86
Franse friet, kewpie mayonaise, gerookte ketchup	7
Gegrilde rigatoni, schuim van Boeren Goudse Oplegkaas	8
Salade van kropsla, vlierbloesemvinaigrette, kruiden uit onze daktuin	8
Kaasplateau, selectie van drie	21
Framboos, zwarte sesam, zeewieren	18
Cookies & Cream, Alpaco Ecuador 70%	22

Chef's menu

Gele gazpacho, diverse crudités, roos, lavas
Gerookte forel van 't Smallert, courgette, huacatay, citrus
Zeekat, spitskool, gochujang, guanciale, bouillon van gerookt buikspek *
Kreeftenstaart, jus van geroosterde kip en cassia, shokupan
Framboos, zwarte sesam, zeewieren

Menu	90 / 115 *
Wijnarrangement	63 / 80 *
Soft pairing	40 / 50 *