



## 3 gangen keuzemenu €37,50

### VOORGERECHT

#### Coquille, hand gedoken

Duindoornbes | Pompoen | Vadouvan | Sesam

#### Zwezerik

Truffel | Knolselderij | Roseval | Sambai

### HOOFDGERECHT

#### Wilde eend

Pastinaak | Eendenlever | Veenbessen | Zoethout

#### Heilbot

Aardpeer | Cèpes | Bergamot | Zee-egel

### DESSERT

#### Autumn spices

Gemberbier | Koffie | Kalamansi | Witlof

#### Chocolade

Framboos | Galanga | Limoen | Munt

#### Selectie van kazen, Tom Miesen (supplement + €4,50)

Confit de vin

### BITES TO SHARE

#### Zeeuwse oester (2st.)

€11,00

Granité gin – duindoornbes | Sambai vinaigrette

#### Noordzeekrab tartaar (2st.)

€12,00

Gebrande limoen | Avocado | Sjalot

#### Brioche gerookte paling (2st.)

€14,00

### SIDE DISH

#### Dikke friet

€4,50

### CHEFS FAVORITE (UITBREIDING ALS TUSSENGERECHT)

#### Kreeft

€22,00

Bietjes | Gerookte olie | Dashi botersaus

### DRANKEN

Begeleidende dranken

€7,00 per gang