



CELLAR DOOR WINTER SEASON

WARM WELCOME

Consomme van Litouwse paddenstoelen en verveine

LOCAL GREENHOUSE

Zonnebloem, Woudrichemse honing en groene kruiden

NORTH SEA

Schatten uit de noordzee

BEET BLISS

Nederlandse biet, verjus en boerenmelk



SALINE

Oester in zoutkorst gegaard met zilte groentes



BENEATH THE WAVES

Lokale vangst in het seizoen



RIS DE FÔRET

Krokante zwezerik met truffel en paddenstoel



VELVET

Reegeit



DIRECTOIRE

Amandel, duindoornbes en Nederlandse vanille



In harmonie met de seizoenen met respect voor zowel de natuur en ambacht brengen wij u deze ervaring.

.

6-gangen Cellar Door Winter Experience	90,-
Kaviaar degustatie Baeri, Asetra, Beluga	120,-

U kunt eventuele bijzonderheden in uw dieet aangeven bij uw reservering. Dit zullen wij in acht nemen, anders nemen wij persoonlijk contact met u op.



WELCOME

To your culinary sanctuary, where every bite
whispers home