feu

Al onze gerechten worden bereid in onze Mibrasa houtoven of op de Baskische parilla grill

Groente menu, chef's keuze 5 of 6 gangen	59/64	🌱
Lavett brood, knoflook olie, crémes	7	🌱
Ansjovis, piment d'espelette, wilde citroen	9	
Padron peper, saffraan mayo, pistache	7	🌱
Paddestoelen, eidooier, abrikozen chutney	8	🌱
Chorizo de vacuno, Galicische runder chorizo	12	
Pastinaak, uien creme, sparren top	13	🌱
Mais Beignet, pruimen saus, boekweit	13	🌱
Hokkaido pompoen, gist creme en Detroit zip saus	13	🌱
Rettich Adobo, andijvie en zeekraal	15	🌱
Gerookte bloemkool, cepes crème, aardpeer	17	🌱
Dry aged biet, bieten jus, cantarellen	18	🌱
Iberico nek, kitchen pepper, gevogelte jus	24	
Worst van coquille en zeewolf met mossel saus	21	
Zeeduivel wangen, groene olijven saus	21	
Dry aged ribeye +/- 400 gr	60	
Chocolade ganache, bieten jus en vanille ijs	11	🌱
Gekarameliseerde ananas, kokos, limoenblad	9	🌱
Broodpudding, gorgonzola dolce, sinaasappel	11	
Kazen, diverse binnen en buitenlandse kazen	15	

Gerechten met een 🌱 zijn plantaardig of kunnen plantaardig worden bereid