

moes



Botanische gastronomie, recht uit onze serre. Wij volgen het seizoen op de voet en geven onze eigen kweek het podium. Van plant tot bord in de kortst mogelijke tijd. Geen à la carte, maar vaste menu's gedreven door het moment.

VAN GROND TOT BORD

MET LIEFDE GETEELD

OESTER

dragon - appel

TOMAAAT

japanse bergpeterselie

TONIJN

shiso - aardbei - limoenblad

LAMSKROONTJE

steranijs - zeevenkel

VIJGENBLAD

citroenverbena - perzik

AFSLUITER

geranium madeleine

Botanische formule - € 130 p.p. Inclusief aperitief, amuse en een vijfgangendiner met aangepaste dranken.

