

# S E N S E S

*restaurant*

Chef Renaud Goigoux, Joao Marques en het team selecteren met zorg het beste van seizoensgebonden en duurzame producten uit de Noordzee en van Nederlandse bodem. De focus ligt op groenten en zeevruchten, geïnspireerd door de Japanse keuken en Franse finesse.

Dit vertaalt zich in een à-la-cartemenu en een chefsmenu. Beide menu's zijn ook volledig plantaardig te bestellen.

Ons team heeft een bijpassende selectie wijnen samengesteld, van onder andere klassieke, natuur en biodynamische wijnen voor een perfecte wijn-spijscombinatie.

Welkom bij Senses.



## MENU

Ervaar een bijzondere en unieke lunch of diner. Kies uit het 2- tot 7- gangen chefs menu. De chef laat zich inspireren door de vijf zintuigen en selecteert de beste biologische en duurzame ingrediënten. Laat je verrassen door de vernieuwende texturen en smaken.

## CHEF'S MENU

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 2 - gangen * enkel tijdens de lunch | 49 |
| 3 - gangen                          | 59 |
| 4 - gangen                          | 69 |
| 5 - gangen                          | 79 |
| 6 - gangen                          | 89 |
| 7 - gangen                          | 99 |

## WIJNARRANGEMENT

| Voor een perfecte begeleiding van jouw lunch of diner. |    | Alcoholvrij |
|--------------------------------------------------------|----|-------------|
| 2 - gangen                                             | 18 | 14          |
| 3 - gangen                                             | 27 | 21          |
| 4 - gangen                                             | 36 | 28          |
| 5 - gangen                                             | 45 | 35          |
| 6 - gangen                                             | 54 | 42          |
| 7 - gangen                                             | 63 | 49          |

## MENU ALL-IN

Dit is de Ultieme Senses ervaring (Signatuur JRE-menu).

Wij starten met een selectie amuses begeleid met een glas champagne als aperitief. Daarna is er bij elke gang een passend glas wijn, ongelimiteerd water service en eindigt het diner met koffie/thee, friandise en een exclusief digestief.

|            |     |
|------------|-----|
| 4 - gangen | 140 |
| 5 - gangen | 160 |
| 6 - gangen | 180 |
| 7 - gangen | 199 |

# S E N S E S

*restaurant*

## Amuses

Tofu, tempura en gerookte forel eitjes  
Allium dashi, steranijs en gember  
Noordzee tartelette

## Plantaardig

Tofu, tempura en gerookte vega kaviaar  
Allium dashi, steranijs en gember  
Courgette tartelette

## À LA CARTE

|                                                               |   |
|---------------------------------------------------------------|---|
| Signature Zeeuwse Oester Creuse                               | 4 |
| Zuurdesem van 'Bakkerij Wolf' tofu crème a la 'Café de Paris' | 6 |

|               |    |
|---------------|----|
| <b>Radijs</b> | 15 |
|---------------|----|

Mierikswortel, witte ponzu en dry aged kaviaar

|                           |    |
|---------------------------|----|
| <b>Zeebaars carpaccio</b> | 22 |
|---------------------------|----|

Kokos en kalamansie

|                        |    |
|------------------------|----|
| <b>Geconfijte prei</b> | 14 |
|------------------------|----|

Nederlandse scheermes, béarnaise en brioche

|                |    |
|----------------|----|
| <b>Tempura</b> | 15 |
|----------------|----|

Maitake, tosazu en zoetzure uitjes

|               |    |
|---------------|----|
| <b>Tomaat</b> | 15 |
|---------------|----|

Umeboshi, tonburi, citrus

|                 |    |
|-----------------|----|
| <b>Peultjes</b> | 15 |
|-----------------|----|

Gerookt tofu, shiso en munt

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| <b>Geroosterde topinamboer</b> | 19 |
|--------------------------------|----|

Zoetzure kombu en hazelnoot miso emulsie

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| <b>Harder van de Waddenzee</b> | 27 |
|--------------------------------|----|

Zilte groenten, venkel en sauce Américaine

|                       |    |
|-----------------------|----|
| <b>Gebakken Schol</b> | 39 |
|-----------------------|----|

Yuzu, oester beurre blanc, oscietra kaviaar

|               |    |
|---------------|----|
| <b>Meloen</b> | 11 |
|---------------|----|

Umeshu, vanille en citrus

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Selectie van friandises met koffie of thee | 8,5 |
|--------------------------------------------|-----|

# S E N S E S

## restaurant

### MOUSSEREND

**N.V - Gales, cuvée première, Rosé Brut** 11,00  
Luxemburg, Pinot noir

**N.V - Michel Genet, Grand Cru Blanc de Blancs Brut Spirit** 19,00  
Frankrijk, Champagne, Chardonnay

**Gran Barón, sparkling 0,0%,** 8,00  
Spanje, Catalunya, Macabeo

### WIT

**2022 Parlez Vous?** 6,50  
Frankrijk, Sauvignon Blanc

**2022 Macôn-Villages Les préludes** 9,00  
Frankrijk, Bourgogne, Chardonnay

**2024 Nicola Bergaglio, Gavi di Gavi "Minaia"** 8,50  
Italië, Piedmont, Cortese

**2022 Domaine de la Piffaudière** 9,00  
Frankrijk, Touraine, Sauvignon blanc

**2023 Domaine Sébastien Brunet 'Vouvray'** 9,00  
Frankrijk, Loire, Chenin Blanc

**2023 Jérémie Huchet, Retour de Pêche** 8,00  
Frankrijk, Bourgogne, Melon de Bourgogne

**2024 Gustave Lorentz Réserve** 9,50  
Frankrijk, Alsace, Pinot Blanc

### ROSÉ

**2023 Famille J.M Cazes L'Ostal Rosé** 8,00  
Frankrijk, Syrah, Grenache

### RED

**2022 Chateau des tours, Brouilly** 7,50  
Frankrijk, Beaujolais, Gamay

**2023 'Cuvee Red Classic' 2023 PMC** 9,00  
Oostenrijk Burgenland, Zweigelt, St Laurant, Merlot

**2022 De Moya, Justina** 9,00  
Spain, Valencia, Bobal, Cabernet, Syrah