

6 courses € 89

5 courses € 79

4 courses € 69

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

## À LA CARTE

Signature Zeeuwse Oester Creuse	4
Zuurdesem van 'Bakkerij Wolf' tofu crème a la 'Café de Paris'	6
Imperial Caviar 6g   50g	16   120
<b>Sashimi</b>	15
Wilde Zeebaars, umeboshi en pruim vinaigrette	
<b>Rettich</b>	12
Radijs, herfst truffel en saké granité	
<b>Geconfijte prei</b>	14
Nederlandse scheermes, béarnaise en brioche	
<b>Tempura</b>	15
Maitake, tosazu en zoetzure uitjes	
<b>Sando</b>	11
Krokante aubergine, geraspte kool en 'kewpie'	
<b>Coquille</b>	18
Peterselie wortel, gefermenteerde kohlrabi en Hollandse garnalen	
<b>Geroosterde topinamboer</b>	19
Zoetzure kombu en hazelnoot miso emulsie	
<b>BBQ zeeduivel</b>	23
Staart en wangetjes, rodebiet en beurre rouge	
<b>Granny Smith en gember</b>	11
Koffie-hazelnoot crumble en miso	
<b>Pompoen</b>	11
Pompoenpitten ijs, pompoen krokant en mirin karamel	
Selectie van friandises met koffie of thee	8,5
Stroopwafel met miso	3
Madeleines	6

# S E N S E S

*restaurant*

## MENU

Ervaar een bijzondere en unieke lunch. Kies uit het 4-, 5-, of 6-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

4 - gangen	69,00
Spannend! Een mooi gebalanceerde keuze.	
5 - gangen	79,00
Begin aan je eigen ontdekkingsreis en laat je zintuigen de vrije loop.	
6 - gangen	89,00
Geniet van chefs volledige repertoire en ervaar de ultieme sensatie.	

## WIJNARRANGEMENT

Voor een perfecte begeleiding van jouw lunch of diner.

4 - gangen	36,00
5 - gangen	45,00
6 - gangen	54,00
Non alcoholische	24,00

## 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	140,00
5 - gangen	160,50
6 - gangen	180,00

6 gangen € 54

5 gangen € 45

4 gangen € 36

Non alcoholisch € 24

## WIJNEN PER GLAS

### MOUSSEREND

<b>N.V - Michel Genet, Grand Cru Blanc de Blancs Brut Spirit</b>	17
Frankrijk, Champagne, Chardonnay	
<b>N.V - Gales, Cuvée Premiere, Rosé Brut</b>	10
Luxemburg, Pinot Noir	
<b>Hochriegl, Alcoholvrije mousserende wijn</b>	7,5

### WIT

<b>2023 - Belondrade 'Quinta Apolonia'</b>	9
Spanje, Castilla y Leon, Verdejo	
<b>2022 - Domaine de la Piffaudiere</b>	9
Frankrijk, Touraine, Sauvignon blanc	
<b>2023 - Gutave Lorentz</b>	9
Frankrijk, Elzas, Riesling	
<b>2023 - Elena Walch</b>	9
Italië, Alto Adige, Chardonnay	
<b>2022 - Nicola Bergaglio, Gavi di Gavi 'Minaia'</b>	8,5
Italië, Piedmont, Cortese	
<b>2022 - Mengoba 'Brezo' Blanco</b>	8,5
Spanje, Castilla y Leon, Godello	
<b>2021 - Domaine Daniel Pollier</b>	8,5
Frankrijk, Macon Villages, Chardonnay	
<b>2022 - Parlez Vous?</b>	6,5
Frankrijk, Sauvignon blanc	

### ROSÉ

<b>2023 - Famille J.M Cazes L'Ostal Rosé</b>	8
Frankrijk, Languedoc, Syrah, Grenache	

### ROOD

<b>2023 - Hors Les Murs</b>	9
Frankrijk, Lestignac, Cabernet Franc. Malbec	
<b>2021 - Judith Beck 'Ink'</b>	9
Oostenrijk, Burgenland, Zweigelt, St Laurent	
<b>2022 - Cantina di Scansano 'Scantianum'</b>	9
Italië, Toscana, Sangiovese	
<b>2023 - Caillou</b>	7,5
Frankrijk, Malbec	
<b>2023 - Chateau des Tours</b>	6,5
Frankrijk, Beaujolais, Gamay	