

S E N S E S

restaurant



Welkom bij Senses.

Bij Senses zijn verfijning en beleving de kern van elk gerecht. Onder leiding van chef Renaud Goigoux, Joao Marques en hun gepassioneerde team viert onze keuken de mooiste seizoensgebonden en duurzame producten uit de Noordzee en van Nederlandse bodem. Met een focus op groenten en zeevruchten zijn onze creaties geïnspireerd door de verfijnde balans van de Japanse keuken en de elegantie van de Franse flair.

Ons menu nodigt u uit voor een culinaire reis die desgewenst ook volledig plantaardig kan worden beleefd. Om uw ervaring te verrijken, hebben onze sommeliers een selectie samengesteld van klassieke, natuurlijke en biodynamische wijnen, zorgvuldig afgestemd op elk gerecht.

Laat uw zintuigen prikkelen, omarm het onverwachte en laat ons u begeleiden op een reis van ontdekking.

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.

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

CHEFS MENU

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

WIJNARRANGEMENT

Voor een perfecte begeleiding van jouw lunch of diner.

Alcoholvrij

7 - gangen	63	49
6 - gangen	54	42
5 - gangen	45	35
4 - gangen	36	28
3 - gangen	27	21
2 - gangen	18	14

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

2022 Radford Dale, Vinum 9,00
Zuid-Afrika, Stellenbosch, Chenin blanc

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