

MENU

De chef is gespecialiseerd in het creëren van onconventionele menu's, waarin de culinaire kunsten van de chef en zijn team worden uitgelicht. Het stelt hen in staat een verhaal te vertellen en combinaties te delen die je tijdens een andere gelegenheid niet snel zal proberen. Deze verrassende gerechten worden bereid met verse seizoensgebonden en waar mogelijk, duurzame ingrediënten.

Het Senses team kijkt ernaar uit jou van een prikkelende en oogstrelende beleving te voorzien.

DINER

| | |
|--|---------|
| 4 - gangen * | € 69,00 |
| Je durft verder te gaan. Leer de creaties van de chef te kennen. | |
| 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 diner

| | |
|----------------|---------|
| 4 - gangen * | € 36,00 |
| 5 - gangen ** | € 45,00 |
| 6 - gangen *** | € 54,00 |

DINER 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 ** | € 160,00 |
| 6 - gangen *** | € 180,00 |

MENU

Tafel bites

Wortel Jerky, lavas, wasabi, furikake

Amuses

Nashi peer, Nederlandse wasabi

Biet, biet en bergamot

Tofu, tempura en gerookte forel eitjes

Tomaat, lente ui en gember

Tartaar van Harder

Daikon en dragon

Prei **

Béarnaise en brioche

Zuurdesembrood van 'bakkerij Wolf'

Crème van tofu a la 'Café de Paris'

Courgette bloem *

Shiso pesto en oester

* Add Imperial caviar 16

Sepia ***

Umeboshi en zoetzure radijs

Zeeduivel

Bimi en een langoustine vinaigrette

Geroosterde witte chocolade

Calamansi en yuzu

Rabarber

Kaneel en vlierbloesem