

We doen onze uiterste best om NO WASTE te hanteren. Weggooid van voeding is onnodig. Daarnaast beperken we de food-kilometers door met regionale leveranciers te werken.

- Davy Roord, Chef de Cuisine

VOOR BIJ DE APERITIEF

Oester Japanse vinaigrette pistache _____	5
Brood boter zeezout _____	5
Kroket van garnaal of draadjesvlees _____	5
Hammetje vers gesneden _____	8
Olijfjes ansjovis _____	4

DORSET FLAVOURS MENU

Coquille – paddestoelen – kersenbloesem
 Dry aged krootjes – venkel – buddha's hand
 Krab – Kingfish Zeeland - gember
 Kabeljauw – mossel - afrikaantjes
 Zwezerik – paling – waterkers
 Hollands lam - papaya – doperwt – labneh
 Blauwe vijg – Brie de Meaux - truffel
 Honing – karamel – hazelnoot – dragon

VEGETARISCH MENU

Tasty tom – blimbing – gember - rabarber
 Dry aged krootjes
 Flespompoe – papaya – koriander – waterkers
 Babaganoush – macadamia – platte peterselie
 Risotto – Champagne – peterselie wortel – shiitake
 Truffelbrie – blauwe vijg – Tawny Port 20jr
 Honing – karamel – hazelnoot – dragon

FLAVOURS EN VEGETARISCH MENU

5-gangen	85
6-gangen met Chef's Table	95
7-gangen met Chef's Table	105
8-gangen met Chef's Table	120
8-gangen inclusief aperitief, wijnen, Chef's Table, tafelwaters, koffie snoeperij & digestief ALL-IN	205
Bijpassende wijnen per glas	8.50

UPGRADE JOUW FLAVOURS MENU

Klassieke steak tartaar	+ 10 (voor-/tussengerecht)
Gebakken langoustines met schaaldierensaus	+ 12 (tussengerecht)
In roomboter gebakken tarbot	+ 18 (hoofdgerecht)
Kalfshaas - gebakken eendenlever	+ 18 (hoofdgerecht)
Kaasassortiment 5 stuks	+ 13 (als dessert)
Vega gerecht in flavours menu	+ 5