

MENU

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio

BALSAMICODRESSING -
PARMEZAANSE KAAS - PIJNBOOMPITTEN

12,75

Ceviche van zalm

IN ZOETZUUR EN MOSTERDZAAD -
CHILI TUILE

12,50

Raviolo van krab

BISQUE - VERSE KRUIDEN

14,50

Gerookte en gebakken roodbaarsfilet

LIMOENRISOTTO

14,50

Bouillabaisse

ROUILLE - CROUTONS -
GRUYÈRE KAAS

13,50

Steak tartaar

TRUFFELMAYONAISE

14,50

Gegrilde langoustine

GREMOLATA - TOSTADE -
TOMATENSALSA

16,50

Coquilles

CRÈME VAN GEROOKTE BLOEMKOOL
EN CHIPS VAN TRUFFELAARDAPPEL

15,50

Halve kreeft Thermidor

GEGRATINEERD MET GRUYÈRE

19,50

Tostade tomatensalsa

5,50

Kervelsoep met kokkels

TRUFFELSOLDAATJES

12,50

OESTERS

Creuse

3,50

Fines Claires

3,75

Platte Zeeuwse

4,50

Proeverij

HALF DOZIJN

19,75

CHEF'S CHOICE

Laat u verrassen
door de chef

Menu drie-gangen

38,50

Menu vier-gangen

47,50

HOOFDGERECHTEN

Mosselen

PASTIS - RODE PEPER - AIOLI

21,50

Gegrilde doradefilet

IN CHERMOULA

22,50

Bouillabaisse

ROUILLE - CROUTONS - GRUYÈRE KAAS

23,50

Hele zeetong

CITROEN - BOTERSAUS

38,50

Ribeye

ROZEMARIJN - AIOLI

23,50

Plateau vis en meer

WARME EN KOUDE BEREIDINGEN VAN
VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN
(VANAF TWEE PERSONEN)

39,50 P.P.

MET HALVE KREEFT

52,00 P.P.

Gelakte snoekbaarsfilet

APPELSIROOP - WATERKERSSAUS

23,50

Gebakken kabeljauwfilet

OP DE HUID GEBAKKEN
SUKADE - MORILLESAUS

24,50

Gevulde portobello

ORZO - POMPOEN -
PECANNOTEN - DRAGON

21,50

Hertenbiefstuk

STOOFPEER - SAUS VAN PEDRO XIMENEZ

24,50

NAGERECHTEN

Carrot cake

MET GEKARAMELISEERDE PISTACHENOTEN -
WITTE CHOCOLADEMOUSSE

9,50

Appel kaneel cheese cake

VANILLE-IJS

9,50

Crème brûlée

9,50

Sgroppino

8,50

Selectie van kazen

13,75

Lemon curd trifle

PANNA COTTA -
GELEI VAN BASILICUM - CRUMBLE

9,50

Grand dessert

VANAF 2 PERSONEN

9,50 P.P.

ONZE GERECHTEN WORDEN MET VEEL ZORG SAMENGESTELD IN DE GERECHTEN OP DEZE KAART KUNNEN SPOREN VOORKOMEN VAN GLUTEN,
SCHAALDIEREN, EIEREN, VIS, PINDA'S, SOJA, MELK, NOTEN, SELDERIJ, MOSTERD, SESAM, SULFIET, LUPINE EN WEEKDIEREN.