

SOEPEN

Kreeftensoep € 11
cognac | crème fraîche | bieslook

VOORGERECHTEN KOUD

6 st | **Fine de Claire** € 16
6 st | **Zeeuwse platte oester** € 19
6 st | **Umami oester** € 22
6 st | **Oesters mix** € 19
3 st | **Oesters mix & sashimi** € 20
Zalm sashimi € 7
Tonijn sashimi € 8
Coquille sashimi € 7
Sashimi mix € 13
Trio van vis € 12
paling | zalm | Hollandse garnalen
Carpaccio € 12
Aberdeen Angus | truffelmayo | Parmezaan

VOORGERECHTEN WARM

Vongole € 9
witte wijn | bladpeterselie | sjalot
Gegratineerde oesters € 11
3 st | Parmezaan
Bouchot mosselen € 9
crème fraîche | knolselderij | prei
Coquille € 12
3 st | knolselderij | kreeftensaus
Kreeft € 16
½ | gebakken | knoflook
Octopus € 11
gestoofd | witte wijn | Roseval
Gamba's € 15
venkel | knoflook | bieslook

HOOFDGERECHTEN VIS

Zeebaars € 21
zoutkorst | tijm | 500 gram
Tonijn steak € 18
van de grill | tomaten | kappertjes
Zalm € 19
sous vide | mirin | sojasaus
Tong € 22
2 st | gebakken in roomboter
Tarbot € 21
gebakken | kreeftensaus | peterselie
Kreeft € 29
hele kreeft | gebakken | knoflook
Maaltijd Bouillabaisse € 19
schaal- en schelpdieren | verse vis | rouille

VERRASSINGSMENU

3- gangen € 34
4- gangen € 39
5- gangen € 44

Fruits de mer menu 5 gangen € 49
3 st oesters | kreeftensoep | 2 st coquille
4 st gamba | halve kreeft

Fruits de mer warm (voor 2 personen) € 69
met hele kreeft | € 34,50 p.p.

HOOFDGERECHTEN VLEES

Black Angus Rib Eye € 25
Clare Valley | grain fed | 250 gram

BIJGERECHTEN

Dikke frieten met rozemarijn € 3
Verse pasta € 4
Salade € 3
Seizoensgroenten € 3
Brood met smearsels € 6

NAGERECHTEN

Moelleux Au Chocolat € 7
puur | huisgemaakt vanille-ijs
Mascarpone € 7
Frangelico | framboos sorbet | Amaretti
Nutella cheesecake € 7
pure chocolade mousse | passie fruit sorbet
Peer € 7
karamel | amandel ijs

Kaas | 3 soorten € 7
Kaas | 5 soorten € 11