

SOEPEN

Kreeftensoep	€ 12
cognac crème fraîche bieslook	

VOORGERECHTEN KOUD

6 st Zeeuwse platte oester	€ 21
6 st Umami oester	€ 22
6 st Gillardeaux oester	€ 24
6 st Oesters mix	€ 22
3 st Oesters mix & sashimi	€ 23
Zalm sashimi	€ 8
Tonijn sashimi	€ 9
Coquille sashimi	€ 8
Sashimi mix	€ 14
Trio van vis	€ 13
paling zalm Hollandse garnalen	
Carpaccio	€ 13
Aberdeen Angus truffelmayo parmezaan	

VOORGERECHTEN WARM

Vongole	€ 10
witte wijn bladpeterselie sjalot	
Gegratineerde oesters	€ 12
3 st Parmezaan	
Coquille	€ 13
3 st knolselderij kreeftensaus	
Kreeft	€ 17
½ gebakken knoflook	
Octopus	€ 12
gestoofd witte wijn Roseval	
Gamba's	€ 15
venkel knoflook bieslook	

HOOFDGERECHTEN VIS

Black Cod	€ 27
miso sesam sugar snaps	
Zeebaars	€ 23
zoutkorst tijm 500 gram	
Tonijn steak	€ 19
van de grill tomaten kappertjes	
Zalm	€ 21
sous vide mirin sojasaus	
Tong	€ 23
2 st gebakken in roomboter	
Tarbot	€ 22
gebakken kreeftensaus peterselie	
Kreeft	€ 32
hele kreeft gebakken knoflook	
Maaltijd Bouillabaisse	€ 21
schaal- en schelpdieren verse vis rouille	

VERRASSINGSMENU

3- gangen	€ 36
4- gangen	€ 41
5- gangen	€ 46

Fruits de mer menu 5 gangen	€ 53
3 st oesters kreeftensoep 2 st coquille	
4 st gamba halve kreeft	

Fruits de mer warm (voor 2 personen)	€ 72
met hele kreeft € 36,00 p.p.	

HOOFDGERECHTEN VLEES

Black Angus Rib Eye	€ 26
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	€ 8
puur huisgemaakt vanille-ijs	
Mascarpone	€ 8
Frangelico framboos sorbet Amaretti	
Nutella cheesecake	€ 8
pure chocolade mousse passie fruit sorbet	
Peer	€ 8
karamel amandel ijs	
Kaas 3 soorten	€ 8
Kaas 5 soorten	€ 12