

SOEPEN

Kreeftensoep € 12
cognac | room | bieslook

VOORGERECHTEN KOUD

6 st | **Zomer 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

Heilbot € 23
palingsaus | Hollandse garnalen
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

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen

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 smeersels € 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

Heeft u een allergie? Meld het ons, wij helpen u graag