

SOEPEN

Kreeftensoep € 13
cognac | room | bieslook

VOORGERECHTEN KOUD

6 st | **Fines premier oester** € 23
6 st | **Gillardeau** € 27
6 st | **Oesters mix** € 25
3 st | **Oesters mix & sashimi** € 28
Zalm sashimi € 9
Tonijn sashimi € 10
Coquille sashimi € 9
Sashimi mix € 15
Carpaccio € 14
Aberdeen Angus | truffelmayo | parmezaan

VOORGERECHTEN WARM

Vongole € 13
witte wijn | bladpeterselie | sjalot
Gegratineerde oesters € 13
3 st | Parmezaan
Coquille € 14
3 st | knolselderij | kreeftensaus
Kreeft € 19
½ | gebakken | knoflook
Octopus € 13
gestoofd | witte wijn | Roseval
Gamba's € 16
venkel | knoflook | bieslook

HOOFDGERECHTEN VIS

Zeebaars € 24
zoutkorst | tijm | 500 gram
Tonijn steak € 20
van de grill | tomaten | kappertjes
Zalm € 22
sous vide | mirin | sojasaus
Tong € 24
2 st | gebakken in roomboter
Kreeft € 36
hele kreeft | gebakken | knoflook
Maaltijd Bouillabaisse € 22
schaal- en schelpdieren | verse vis | rouille
Corvina € 24
kreeftensaus | venkel | gamba

HOOFDGERECHT VLEES

Black Angus Entrecote € 28
Clare Valley | grain fed | 250 gram

VERRASSINGSMENU

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen

3- gangen € 37
4- gangen € 42
5- gangen € 47

FRUITS DE MER

Fruits de mer menu 5 gangen € 55
3 st oesters | kreeftensoep | 2 st coquille
4 st gamba | halve kreeft

Fruits de mer warm (voor 2 personen) € 85
Schelpen | gamba's | hele kreeft | coquille
gegratineerde oesters | € 42.50 p.p.

BIJGERECHTEN

Dikke frieten met rozemarijn € 3.5
Verse pasta € 4.5
Zoete aardappel frieten € 4.5
Seizoensgroenten € 3.5
Brood met smeersels € 6.5

NAGERECHTEN

Moelleux Au Chocolat € 9
puur | huisgemaakt vanille-ijs
Mascarpone € 9
amaretti | rood fruit sorbet
Crème Brûlée € 9
amandel roomijs

Kaas | 3 Soorten € 9
Kaas | 5 Soorten € 13

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