

SOEPEN

Kreeftensoep € 13
cognac | room | bieslook

VOORGERECHTEN KOUD

6 st | **Fines premier oester** € 24
6 st | **Gillardeau** € 28
6 st | **Oesters mix** € 26
3 st | **Oesters mix & sashimi** € 28
Zalm sashimi € 9
Tonijn sashimi € 11
Coquille sashimi € 9
Sashimi mix € 16
Carpaccio € 14
Aberdeen Angus | truffelmayo | parmezaan

VOORGERECHTEN WARM

Vongole € 14
witte wijn | bladpeterselie | sjalot
Gegratineerde oesters € 13
3 st | Parmezaan
Coquille € 14
3 st | knolselderij | kreeftensaus
Kreeft € 20
½ | gebakken | sjalot
Octopus € 14
gestoofd | witte wijn | Roseval
Gamba's € 16
venkel | knoflook | bieslook

HOOFDGERECHTEN VIS

Zeebaars € 25
zoutkorst | tijm | 500 gram
Tonijn steak € 22
van de grill | tomaten | kappertjes
Zalm € 22
sous vide | mirin | sojasaus
Tong € 25
2 st | gebakken in roomboter
Kreeft € 38
hele kreeft | gebakken | knoflook
Maaltijd Bouillabaisse € 23
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 € 38
4- gangen € 43
5- gangen € 48

FRUITS DE MER

Fruits de mer menu 5 gangen € 57
3 st oesters | kreeftensoep | 2 st coquilles
4 st gamba's | halve kreeft

Fruits de mer warm (voor 2 personen) € 87
Schelpen | gamba's | hele kreeft | coquilles
gegratineerde oesters | € 43.50 p.p.

BIJGERECHTEN

Dikke frieten met rozemarijn € 4
Verse pasta € 4.5
Zoete aardappel frieten € 4.5
Seizoensgroenten € 4
Brood met smearsels € 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