

SOEPEN

Kreeftensoep € 14
cognac | room | bieslook

VOORGERECHTEN KOUD

6 st | **Fines premier oester** € 26
6 st | **Gillardeau** € 30
6 st | **Oesters mix** € 28
3 st | **Oesters mix & sashimi** € 30
Zalm sashimi € 10
Tonijn sashimi € 12
Coquille sashimi € 10
Sashimi mix € 17
Carpaccio € 15
Aberdeen Angus | truffelmayo | parmezaan

VOORGERECHTEN WARM

Vongole € 15
witte wijn | bladpeterselie | sjalot
Gegratineerde oesters € 14
3 st | Parmezaan
Coquille € 15
3 st | knolselderij | kreeftensaus
Kreeft € 22
½ | gebakken | knoflook
Octopus € 15
gestoofd | witte wijn | Roseval
Gamba's € 17
venkel | knoflook | bieslook

HOOFDGERECHTEN VIS

Zeebaars € 27
zoutkorst | tijm | 500 gram
Tonijn steak € 24
van de grill | tomaten | kappertjes
Zalm € 24
sous vide | mirin | sojasaus
Tong € 27
2 st | gebakken in roomboter
Kreeft € 41
hele kreeft | gebakken | knoflook
Maaltijd Bouillabaisse € 25
schaal- en schelpdieren | verse vis | rouille
Corvina € 26
kreeftensaus | venkel | gamba

HOOFDGERECHT VLEES

Black Angus Entrecote € 30
Clare Valley | grain fed | 250 gram

VERRASSINGSMENU

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen

3- gangen € 41
4- gangen € 47
5- gangen € 52

FRUITS DE MER

Fruits de mer menu 5 gangen € 62 3 st oesters kreeftensoep 2 st coquille 4 st gamba halve kreeft

Fruits de mer warm (voor 2 personen) € 95
Schelpen | gamba's | hele kreeft | coquille
gegratineerde oesters | € 47.50 p.p.

BIJGERECHTEN

Dikke frieten met rozemarijn € 4
Verse pasta € 4.5
Zoete aardappel frieten € 4.5
Seizoensgroenten € 4
Brood met smearsels € 7

NAGERECHTEN

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

Kaas | 3 Soorten € 9
Kaas | 5 Soorten € 14

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