

SOEPEN

Kreeftensoep € 15
cognac | room | bieslook

VOORGERECHTEN KOUD

6 st | **Fines Premier oester** € 27
6 st | **Gillardeau oester** € 31
6 st | **Zeeuwse Platte oester** € 29
6 st | **Oester mix** € 29
3 st | **Oester- & sashimi mix** € 31
Zalm sashimi € 11
Tonijn sashimi € 13
Coquille sashimi € 10
Sashimi mix € 18
Carpaccio € 16
Aberdeen Angus | truffelmayo | parmezaan

VOORGERECHTEN WARM

Mosslen € 13
witte wijn | bladpeterselie | crème fraîche
Gegratineerde oesters € 15
3 st | Parmezaan
Coquilles € 16
3 st | knolselderij | kreeftensaus
Kreeft € 23
½ | gebakken | sjalot
Octopus € 17
Gestoofd | witte wijn | Roseval
Gamba's € 17
6 st | gegrild | salsa verde

Hoofdgerechten vis

Vangst van de dag € 24
elke dag een verrassing
Zeebaars € 28
500 gram | tijm | zoutkorst
Zeetong € 35
400 gram | gebakken in roomboter
Kreeft € 42
hele kreeft | gebakken | knoflook
Zalm € 25
sous vide | mirin | sojasaus
Tonijn steak € 25
van de grill | tomaten | kappertjes
Heilbot € 27
hollandse garnalen | venkel | doperwten
Maaltijd Bouillabaisse € 26
schaal- en schelpdieren | verse vis | rouille
Black cod € 36
geflambeerd | miso

Hoofdgerechten vlees

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

VERRASSINGSMENU

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen

3- gangen € 42
4- gangen € 48
5- gangen € 53

FRUITS DE MER

Fruits de mer menu 5 gangen € 63 3 st oesters kreeftensoep 2 st coquilles 4 st gamba's halve kreeft
--

Fruits de mer warm (voor 2 personen) € 97

Schelpen | gamba's | hele kreeft | coquilles
gegratineerde oesters | € 48.50 p.p.

BIJGERECHTEN

Dikke frieten met rozemarijn € 4
Verse pasta € 4.5
Zoete aardappel frieten € 4.5
Seizoensgroenten € 4.5
Brood met smearsels € 7.5

NAGERECHTEN

Moelleux Au Chocolat € 9.5
puur | huisgemaakt vanille-ijs
Mascarpone € 9.5
amaretti | rood fruit sorbet
Crème Brûlée € 9.5
huisgemaakt amandel roomijs

Kaas | 3 Soorten € 10
Kaas | 5 Soorten € 15

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