

## Voorgerechten

### **Tonijn**

Tomaat/ burrata/ wasabi **24,00 €**

### **Kalf**

Witlof/ ham/ gezouten knolselder **19,00 €**

### **Langoustines**

Blanke botersaus/ tomaat/ appel **29,00 €**

### **Langoustines à la plancha**

Peterselie/ olijfolie/ limoen **33,00 €**

### **Kaviaar (30 gram)**

Aardappel Moscovite **68,00 €**

### **Tarbot**

Eekhoortjesbrood/ champagne **27,00 €**

### **Bouchot mosselen**

Tomaat/ look/ saffraan/ basilicum **25,00 €**

### **Ei met truffel (veggie)**

Gepocheerd/ eekhoortjesbrood **28,00 €**

### **Oesters Gillardeau (6st)**

**23,00 €**

## Hoofdgerechten

**Zeetong meunière** Salade/ puree

**Zeetong van de Chef** karnemelk/ handgepelde  
garnalen/tomaat **39,00 €**

**Tarbot meunière** Salade/ puree

**Tarbot Dijonnaise**/ seizoen groenten **47,00 €**

### **Zeebaars**

Ratatouille/ saffraan/ kokkels / quinoa **29,00 €**

### **Gegrilde filet pur Wit-Blauw**

Sla/ peper saus / fijne frietjes **34,00 €**

### **Wilde eend**

Butternut pompoen/ kervelwortel/  
soezenaardappel **29,00 €**

### **Gebakken kalfszwezeriken**

Spinazie/ girolles/ ganzenlever **38,00 €**

### **Lamskroon**

Soezenaardappel/ flageolet/ bonenkruid/  
kastanjechampignon/ lamsjus **36,00 €**

### **Courgetti (veggi)**

Tomaat/ feta/ look **37,00 €**

### **Zeebaars in zoutkorst (2pers.)**

Blanke botersaus/ fideuà pasta **44,00 € p.p.**

**Vanaf 8 vragen wij om te kiezen voor het menu  
Allergeneninformatie beschikbaar vraag erna aan  
onze medewerkers**