

## ENTREE

POMPOEN VELOUTE € 10,00  
Geserveerd met een gamba venkel.

OESTERS

Platte Zeeuwse ½ dzn € 35,00 1/1 € 69,00 of Fine Claires ½ dzn 21,50 1/1 € 42,50

HERFST SALADE € 12,50 ( VEG )

Gemaakt met spinazie, bloemkool, krokante pistache en een crème van pompoen.  
( evt. supplement Franse bloedworst € 7,50 )

ESCARGOTS € 9,50 ½ dzn.

Verander nooit iets waar je goed in bent.  
( Heel dozijn € 18,50 )

PIZZA TONIJN € 17,50

New York 90's at is finest.

WARME FOIE GRAS € 19,50

Geserveerd met een appel chutney & brioche.



## PIECE

NOORDZEE SCHOL € 28,50

Chantarellen, gekonfijte prei, bruine boter, kappertjes & citroen.

NOORSE KABELJAUW € 24,50

Witte bonen, artisjokken, chorizo & een Pil Pil saus.

HOLLANDSE ENTRECOTE € 29,50

Klassieke jus gemaakt met cognac, geserveerd met pommes fondant, boleet en baby bospeentjes.  
( bearnaise is evt. verkrijgbaar )

WILDE FAZANT € 29,50

Wilde fazantjes uit Friesland geserveerd met zuurkool, pommes puree en wildjus.

CANARD A LA PRESSE € 115,00 ( per 2 personen )

De beroemde eend bereiding uit Parijs.

GROENTEN CASSOULET € 22,50 ( VEG )

Geroosterde groenten van het seizoen met een witte bonen cassoulet, linzen en een zacht eitje.

## MICHELIN BIB GOURMAND MENU

STEAK TARTAAR,  
100 gram gemaakt naar uw wens.

*Of*

CHEF'S ENTRÉE

Dagelijks wisselend voorgerecht.

PIEPKUIKEN

Kip van de rotisserie geserveerd met saus foie gras, dat is natuurlijk nooit een slecht idee.  
Geserveerd met linzen crème en spruitjes.

*Of*

CHEF'S PIECE

Dagelijks wisselend hoofdgerecht.

STICKY TOFFEE

*Of*

KAASPLANKJE

4 verschillende soorten kaas geserveerd met brood en chutney.

3 gangen € 37,00

2 gangen € 29,75



## CHEF'S TASTING MENU

Onze chef zal dagelijks een nieuw tasting menu samen stellen. Onze medewerkers leggen het graag aan tafel uit.

5 GANGEN € 55