

## ENTREE

KREEFTENSOEP € 14,50

Een traditioneel gerecht met een moderne touch.

-

OESTERS

Platte Zeeuwse ½ dzn € 35,00 1/1 € 67,50 of Fine Claires ½ dzn 21,50 1/1 € 42,50

-

SALADE GARAGE € 14,50 ( VEG )

Salade met het zachte van het ei en het lekkers van het land.

-

TORCHON DE FOIE GRAS € 19,50

Op een eigen manier van onze chef, met een appel chutney & brioche.

-

WILDE SOCK-EYE ZALM € 15,00

Met een nage van tomaat en zilte plantjes, crème van yoghurt.

-

PIZZA TONIJN € 17,50

Gerben is net terug uit NYC, waar de pizza tonijn vandaan komt, veel inspiratie dus een upgrade waanzinnig!



## PIECE

CATCH OF THE DAY € 25,00

Dagelijks wisselende vis wat de markt biedt.

Met curry, carnacal a la Rio, kleur, geur en smaak..

-

POULET NOIR € 24,50

Gerotisseerd aan het spit, met dragon jus, een betere bereiding is er niet.

-

HOLLANDSE ENTRECOTE € 29,50

Van de grill, met saus bearnaise, voor the meat lovers!

-

STEAK TARTAAR € 24,50

Geprepareerd aan tafel zoals u hem wenst.

-

CANARD A LA PRESSE € 120,00 ( per 2 personen )

De beroemde eend bereiding uit Parijs aan tafel.

-

POMPOEN CURRY € 22,50 ( VEG )

Geroosterde pompoen, met currysous gemaakt van laos, gember, sereh, limoenblad en rode peper. Geserveerd met crunch van noten en een salade van boontjes.

## MICHELIN BIB GOURMAND MENU € 37,-

½ STEAK TARTAAR,  
Gemaakt met de juiste  
condimenten, maar dan  
anders.

*Of*

6 SLAKKEN  
( 12 slakken € 18.50 )  
Waarom zou je het wiel  
opnieuw uitvinden?



KALFSLENDE  
Een hint naar het komende  
voorjaar.

*Of*

ZEEBAARS  
Met een bonne femme van  
tuinboontjes en een beurre  
blanc van zeekraal.



ILLE FLOTTANTE  
Als favoriet van onze  
gasten, vast op de  
menukaart.

*Of*

KAAS  
3 verschillende soorten  
kaas geserveerd met  
brood en chutney.