

ENTREE

KREEFTENSOEP € 14,50

Met gambatoast en een schuim van oester.

-

OESTERS

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

-

SALADE OEUF POCHE € 14,50 (VEG)

Salade met een zacht gepocheerd ei, croutons, en verse groenten

-

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.

Thaise curry, pompoen. Crème van bospeen, en paksoi.

-

POULET NOIR € 24,50

Gerotisseerd aan het spit, met dragon jus & structuren van venkel.

-

HOLLANDSE ENTRECOTE € 29,50

Van de grill, met saus bearnaise en geroosterde groentjes.

-

STEAK TARTAAR € 24,50

Gemaakt met de juiste condimenten maar dan toch anders.

-

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 currysaus 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
kan ook € 18.50)

Waarom zou je het wiel
opnieuw uitvinden?



KALFSLENDE
Het voorjaar is aantocht.
Duxelles van anijs-
paddenstoelen, en kalfjus.

Of

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



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

Of

KAASPLANKJE
3 verschillende soorten
kaas geserveerd met
brood en chutney.