

OM MEE TE BEGINNEN | **pour commencer**

OESTERS | **huîtres**

Zeeuwse platte oester | **huître plate de Zélande**

met een beetje citroen **3 st | pcs 12.5**
avec un goutte de citron **6 st | pcs 22.5**

kleine proeverij | **petite dégustation** **3 st | pcs 17.5**
rode biet, haringkaviaar, olijfolie | lychee-schuim, codium | gepofte wilde rijst, kervel
betteraves, caviar de hareng, huile d'olive | lychee, codium | riz sauvage soufflé, cerfeuil

CHARCUTERIE | **charcuterie**

Spaanse Fuet 12.5

selectie, met Baskische mosterd en balsamico

selection, accompagné de moutarde Basque et vinaigre balsamique

Pata negra 14.5

met geroosterde amandelen | **aux amandes grillées**

Spaanse Fuet en pata negra | Fuet espagnol et pata negra

petit plateau 23.5

grand plateau 39.5

ECHT SJIEK | **plaisirs exclusifs**

geserveerd naar keuze met lobbige roerei of zachte aardappelmousseline

servi au choix avec œuf brouillé ou mousseline de pommes de terre

Caviar Beluga 30 gr | 199

Caviar Imperial 30 gr | 99

Zwarte wintertruffel 20 gr | 79

Truffe d'hiver fraîche (tuber melanosporum)

wij vernemen eventuele allergieën en dieetwensen graag minimaal 48 uur
vóór uw komst. Aanpassingen op de dag zelf zijn helaas niet meer mogelijk
**veuillez-nous communiquer vos allergies ou vos restrictions alimentaires au moins
deux jours à l'avance. Nous ne pouvons malheureusement pas les accommoder le jour même**

VOORGERECHTEN | entrées

Tartaar van yellowtail tonijn met structuren van biet 24.5

Tartare de thon albacore (yellowtail) aux betteraves

Salade van kalfstong met zoete aardappel, dragon en mosterd 23.5

Salade de langue de veau avec patates douces, estragon et moutarde

Gesmoorde eend in deegkussentjes, pastinaak en kruidige wildsaus 21.5

Ravioli de canard braisé, panais, sauce gibier épicée

Bladerdeeg met morieljes en boleten, tomaat en crème-saus 19.5

✔ Millefeuille aux morilles et cèpes, tomates et sauce à la crème

HALVE VOORAF OF HELE DAARNA? | en entrée, ou plat principal?

Canadese kreeft, gekookt of van de plancha

met een kleine groene salade, frietjes en zelfbereide mayonaise

1/2 32.5

1/1 59.5

Homard canadien, cuit à la vapeur ou à la plancha

avec petite salade verte, frites et mayonnaise faite maison

HOOFDGERECHTEN | plats principal

Zeeduivel met haricots, parelcouscous en milde Baskische currysaus 29.5

Baudroie avec haricots verts, couscous perlé et sauce Basque au curry

Rib-eye (180 gr) met gegrilde groene asperges, truffeljus 34.5

en Pont-Neuf aardappelen

Faux-filet (180 gr) avec asperges vertes grillées, au jus de truffes

et pommes de terre Pont-Neuf

Huisgemaakte ratatouille met brioche, rode wijnsaus en gepocheerd ei 24.5

✔ Ratatouille du chef avec pain brioché, œuf poché et sauce au vin rouge

NAGERECHTEN | desserts

Kaasselectie van vijf kazen van “Het Kaasatelier” met garnituur 16.5
Sélection (5 pcs) de fromages du “Kaasatelier“ avec garniture

Pistache-spongecake met chocolade en kweeper 14.5
Gâteau de Savoie aux pistaches, chocolat et coing

Taartje met duindoorncompote, merengue en ijs van geitenyoghurt-cranberry 14.5
Tartelette à la compote d'argousier, meringue et boule de crème glacée au yaourt de chèvre et canneberges

Tarte tatin van onze patissier, met vanille-roomijs 12.5
Tarte tatin de notre patissier, accompagnée d'une boule de crème glacée à la vanille

ONS WINTERMENU | notre menu d'hiver

'Millefeuille' met morieljes en boleten, tomaat en crème-saus
Millefeuille aux morilles et cèpes, tomates et sauce à la crème

of | ou

Zeeuwse vissoep, rijk gevuld
Soupe de poisson façon Zélande

∞

Brandade van winterkabeljauw met postelein en wortel
Brandade de morue au pourpier d'hiver et carottes glacées

of | ou

Hertenstoofpot met koolrabi en jus van zwarte knoflook
Pot-au-feu de cerf au chou-rave et son jus d'ail rôti

∞

Hemelse Modder en Aardse Sneeuw
'la Boue du Paradis et la Neige de la Terre'

of | ou

Taartje met duindoorncompote, merengue en ijs van geitenyoghurt-cranberry
Tartelette à la compote d'argousier, meringue et crème glacée au yaourt de chèvre et canneberges

alleen menu | seulement le menu 41.5
menu incl. 2 glazen wijn, mineraalwater en koffie of thee na |
menu incl. 2 verres de vin, eau minérale et café ou thé 69.5