

## CHEF MENU €59

### COQUILLE

Peterseliewortel | roodlof | walnoot

### KROKANT GEBAKKEN EENDENBORST

Wortel | sinaasappel

### TARTELETTE

Duindoorn | merengue | pistache

KAAS ALS EXTRA GANG + € 15

KAAS IPV HET DESSERT + € 7.50

## OESTERS

Irish Mor 6 st	€ 30
Oesterij speciaal 6 st	€ 24

## VOORGERECHTEN

KingFish	€ 23
Dashi   radijs   soja	
Brioche met gerookte paling	€ 28
Citroenmayonaise   rode biet	
Kreeftensalade	€ 28
Avocado   bieslook	
Steak tartaar	€ 24
Dooier   truffelvinaigrette   kruidensalade	
Cannelloni van carpaccio	€ 24
Mousse van ham   balsamico   Parmezaan	
Roodlof salade	€ 21
Gorgonzola   peer   walnoot	
Mosterdsoep (ook vegetarisch verkrijgbaar € 12)	€ 18
Zachtgegaard buikspek   kervel	
Garnalenkroketten	€ 22
Tartaarsaus   kruidensalade	
Paddenstoelenkroketten	€ 18
Truffelmayonaise   kruidensalade	

## HOOFDGERECHTEN

Pasta truffel (ook vegetarisch verkrijgbaar €26)	€ 32
Shortrib   paddenstoelen	
Biet Wellington	€ 24
Bietensalade   geitenkaas	
Gegrilde zeebaars	€ 37
Beurre blanc	
Gegrilde tarbot	€ 43
Beurre blanc	
Gebakken kabeljauw	€ 37
Beurre Blanc	
Zetong	€ 55
Meunière à la Provençale	
Gegrilde kreeft	€ 64
Bearnaisesaus   dragon knoflookboter	
Ribeye	€ 39
Bearnaise	
Filet pur	€ 42
Madeira jus	
Eendenborst à l'orange	€ 35
Sjalot   wortel	
Varkenswangetjes	€ 35
Paddenstoelensaus   witlof	

## kies je SIDE DISH

- \*Verse frieten met schil
- \*Aardappelkroketjes
- \*Aardappelpuree
- \*Flespompoen met linzen € 5 supplement

## DESSERTS

Chocolate-Feuilletine	€ 12
met seizoensfruit	
Sabayon Grand Marnier	€ 12
Roomijs	
Dame blanche	€ 12
met warme chocoladesaus	
Gepocheerde peer	€ 12
Met vanille ijs en nootjes	
Yoghurt Panna Cotta	€ 12
Assortiment kazen	€ 15
Met huisgemaakt brioche brood   karamel en pistache	