

To share

Zeeuwse mosselen venkel beurre blanc dragon.	11,50
Sardines salsa verde tomaat crouton	12,50
Steurgarnalen garnalen citroenmayo	11,50
Oesters gegratineerd 2 st tomaat ui oude kaas	12,50
Ibérico ham 100 gr	17,50

SEASON

Salade kreeft tomaat rouille koolrabi	32,50
Provenciaalse vissoep dagvis garnaal mossel kokkel sinaasappel	27,50
Gamba's salsa verde aioli frites sla	28,50

SEASON MEAT

Cote de boeuf 750 gr frites salsa verde rode wijn jus	65,00
Kalfswang	27,50
Bavette	29,50

de gerechten worden geserveerd met seizoensgroentes
en rodewijn jus

SEASON's Favorites Chef's menu

4 - gangen	62,50
5 - gangen	75,00

Laar u verassen door het menu van de chef, bestaat uit verschillende gerechtjes van de kaart

SEASON dishes

Voorgerecht

Spitskool abrikoos tomaat komijn olijf	14,50
Langoustines bloemkool amandel appel sjalot	19,50
Vitello Tonato kalfstartaar yellow vin tonijn kappertjes amandel	16,50
Sashimi dagvis gember soya	17,50

Hoofdgerecht

Zeeduivel romesco amandel orzo inktvis basilicum	28,50
Schelvis tomaat pasta schelpdieren bleekselderij	27,50
Coquilles & Ossenstaart spinazie gerookte amandel bouillon ui compote	29,50
Tonijn rode biet kushiyaki katafi miso paksoi	32,50

Dessert

Mocca & Chocolate granaatappel - merenque - caramel honing	14,50
Bloedsinaasappel sabayon gember pistache caramel	14,50
Ijs sinaasappel specerijen ijs chocolate	12,75
Kaas 5 seizoen soorten kaasbrood noten vijg	17,50
Koffie & Bonbons bon bons en koffie naar keuze	11,50