

Oesters

Zeeuwse Creuse	4,50
De Oosterschelde Creuse is een verfijnde, frisse oester met een lichtfruitig en heerlijke zilte accent.	
.Spèciale La Jolie	5,50
Uniek pareltje uit Normandië. Smaakervaring zijn kenmerkend zoetige toets en enkel jodium-achtige tonen, werkelijk uniek oester genot.	
Spèciale Premium Éire Irish Oyster	6,50
Grand cru onder de oesters. Kenmerkt zich door zijn hoge vleesgehalte en perfecte balans tussen zacht en zoet.	

To share

Zeeuwse mosselen	13,50
venkel beurre blanc dragon.	
Steurgarnalen	12,50
garnalen citroenmayo	
Ibérico ham	17,50
100 gr	

Lobster

Salade kreeft	32,50
tomaat rouille koolrabi	
1/2 kreeft Gratiné	32,50
duxelle spinazie oude kaas	

SEASon MEAT

Kalfswang	28,50
Bavette	29,50

deze gerechten worden geserveerd met
seizoensgroentes en rodewijn jus

SEASon's Favorites Chef's menu

3 - gangen	52,50
4 - gangen	65,00
5 - gangen	77,50

Laat u verassen door de chef, bestaat uit de favoriete
gerechten van chef Dennis

SEASON dishes

Voorgerecht

Sashimi dagvis gember soya	18,50
Hollandse Garnalen 'Bloody Mary' tomaat avocado bleekselderij limoen	19,50
Zeebaars 'Tartaar' passiervrucht suikermais amandel radijs	17,50
Tonijn 'Roasted' kersen rettich limoen pistache	17,50

Hoofdgerecht

Zeetong frites salade braadjus	49,50
Heilbot groene asperge kalfsjus ei mimosa doperwt	29,50
Rode mul schaaldieren saus zeekraal croutons rouille	29,50
Corvina paella chipirones tomaat gepofte ui chorizo	32,50

Dessert

Bramen & Frambozen sabayon gember pistache caramel	14,50
Ijs sinaasappel specerijen ijs chocolade	12,75
Kaas 5 seizoen soorten kaasbrood noten vijg	17,50
Koffie & Bonbons bonbons met koffie of thee naar keuze	11,50