Schaal en Schelpdieren

Halve of Hele kreeft 26,00 / 46,00
Naturel of gebakken, risotto, seizoensgroente

Noordzee krabscharen 28,50
Gekookt, frisse salade, verse frietjes, huisgemaakte mayonaise

Zeeuwse platte Oesters *½ dozijn* 24,50

Spéciales Tia Maraa - Maison Gillardeau *½ dozijn* 18,50

Moules de Bouchots 17,50
Gewokt, afgeblust met Noilly Prat

Plateau Fruits de Mer, *voor 2 personen* 84,50
Schaal en schelpdieren naar aanbod van de markt

Plateau Fruits de Mer & fles Moët & Chandon Brut 155,00

Hoofdgerechten

Tournedos / Filet Pur 28,00
Gebakken, gekonfijte Roseval, Prinsessen boontjes, Gieser wildeman, Bearnaisesaus
(+100 gram € 8,00)

Steak Tartare 200 gr. / Lady Steak Tartare 150 gr. 25,50 / 20,50
"A la minute" bereid, salade & verse frietjes, crème van basilicum

Hazenrug filet 26,50
Rosé gebakken, bloedworst,
puree van knolselder, rode kool, appel compote, jus van truffel

Confit de Canard 24,50
Stamppotje van zuurkool, gekonfijte abrikoosjes

Kabeljauw 25,50
Op de huid gebakken, risotto, Prinsessen boontjes, salie roomsaus

Tong, Kingkrab & Kalfszwezerik 32,50
Gepocheerd, krokant gebakken, aardappelpuree, spinazie, oester beurre blanc

Supplement : *Sla* 4,50

Voor een perfect gebakken Tournedos / Filet Pur vragen wij een
bak- &rusttijd van ca. 30 minuten

Vegetarische voor- en/of hoofdgerechten op aanvraag

Wij hanteren één rekening per tafel