

DINER

van 17:00 tot 21:30

VOORGERECHTEN

Brood en dips 5,⁷⁵

Tartaar van zeebaars met gel van appel,
mierikswortel mayonaise en kaviaar van limoen 11,⁵⁰

Gemarineerde rauwe zalm met gerookte soja
en sorbet van wilde komkommer en wasabi 11,⁵⁰

Tartaar van tonijn met crème van pandan rijst,
salade van vingervier en schuim van dashi 12,⁰⁰

Tempura en tartaar van langoustine met een crème brulee van
eendenlever, brioche, appel/calvados
en gerookte boter 19,⁵⁰

Tarte tatin van tomaat met feta crumble, basilicum cress
en een crème van aceto en sjalot 11,⁵⁰

Langzaam gegaarde kabeljauw met chorizo gehakt, tomaten
kaviaar, tomatenschuim en gepofte Quinoa 11,⁵⁰

Garnalenbisque 9,⁵⁰

OESTERS (cru)

Gillardeau, half dozijn 19,⁵⁰

Oesters KW106 met 5 jaar oude sherry en vinaigrette van
soja en rode ui, per half dozijn 19,⁵⁰

Proeverij van oesters, half dozijn (3 soorten) 19,⁵⁰

Proeverij van oesters, heel dozijn (3 soorten) 38,⁵⁰

DINER

van 17:00 tot 21:30

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde zeebaars, gebrande bloemkool, riso nero
en een saffraan saus 23,⁵⁰

Bouillabaise, gevuld met diverse vissoorten, schelp- en
schaaldieren, saffraan rouille en een crouton 23,⁵⁰

Tonijnsteak van de grill met fregola, tempura van gamba en een
saus van sinaasappel, tomaat en kokos 25,⁵⁰

Langzaam gegaarde heilbot met peterselie crème, kroketje van
rivierkreeft, gebakken knolselderij en
kreeften hollandaise 23,⁵⁰

Gebakken kabeljauwrug, wortel crème, polenta,
stoofvlees en een koffie jus 23,⁵⁰

Quiche van pompoen met hazelnoot crumble, Delice de
Bourgogne en gefrituurde lente ui 21,⁵⁰

Vangst van de dag (dagprijs)

FRUITS DE MER

Halve kreeft | langoustines | oesters | vongole |
kokkels | scheermessen | Hollandse garnalen |
Noordzeekrab 44,⁵⁰ p.p.

Op aanvraag!

Plateau wordt geserveerd met brood, boter en diverse sauzen.

Afhankelijk van aanvoer en seizoen kan de samenstelling iets variëren.

DINER

van 17:00 tot 21:30

NAGERECHTEN

Strawberry cheesecake met verschillende bereidingen van aardbei en aardbei sorbetijs 9,⁵⁰

Proeverij van mango met geleï van kardemom en mango sorbetijs 9,⁵⁰

Moderne tiramisu met roomijs van rum 9,⁵⁰

Koffiemousse met hazelnoot, crumble van koffie en bastogne roomijs 9,⁵⁰

Chocolate fudge met noten, witte chocolade en gezoute caramel ijs 9,⁵⁰

Kaasplateau 12,⁵⁰

VERRASSING MENU'S

Laat u verrassen door de chef met een heerlijke verzameling van specialiteiten. Alleen per tafel te bestellen.

3 gangen - 39,⁵⁰

4 gangen - 46,⁵⁰

5 gangen - 52,⁵⁰