



## A LA CARTE

### VOORGERECHTEN

**Kaviaar** 30 gram Persian Imperial Caviar by Akef 79  
zure room, bieslook, bio-eitje baveuse

**Paling** 28  
gerookt & gelakt, nashipeer, rettich, shiso  
verse wasabi en sake

**Ganzenlever** 30  
terriner, aardpeer, roodlof, koffie

**Coquille** 25  
gebakken, miso, mandarijn en boerenkool

**Smaken uit Breskens** 32  
Drie Zeeuwse bereidingen van schelp- en schaaldieren

### HOOFGERECHTEN

**Zeebaars** 44  
"zeekat carbonara", fregola con tomate,  
frisse venkel, antiboise, sepia-inkt

**Kalfszwezerik** 39  
krokant gebakken, langoustine, lavas, blanke boter

**Tarbot** 52  
filet, in prei-boter gegaard, gepocheerde oester,  
aardappelcrème verfijnt met vanille, eidooier

**Irish Black Angus** 39  
zesrib, dikke friet, salade en béarnaise

## A LA CARTE

### NAGERECHTEN

**Winterse smaken** 14  
tonka, vanille, gestoofde appeltjes, dennentop

**Vitamine C** 14  
structuren van pannenkoek, wortel, sinaasappel,  
exotique

**Chocolate beach** 14  
structuren van chocolade

**Kaasbord** 17  
selectie kazen "op punt geserveerd", garnituur



#restaurantspetters

## TASTE MENU

Een marktgebonden menu bestaande uit;

Enkele amuses

voorgerecht,  
hoofdgerecht,  
dessert of koffie

Uitsluitend 's middags te bestellen

48 euro



Bij onze menu's bestaat de mogelijkheid om een bijpassend wijnnarrangement te kiezen

Menu of a la carte wordt enkel geserveerd voor het volledige gezelschap

Bent u bij ons te gast met een gezelschap van 6 of meerdere personen, dan vragen wij u te kiezen voor een van de menu's

Voor wijzigingen in het menu zullen wij een meerprijs berekenen.

Heeft u allergieën of dieetwensen laat het ons weten. De gerechten kunnen producten bevatten die niet vermeld zijn op onze menukaart.

Wij ronden graag de lunch af omstreeks 17.00 en het diner ten laatste om 0.30, dit stelt ons in staat het restaurant voor u en uw medegasten ten alle tijde klaar te zetten en ons team de nodige rust te geven om u voor de volle 100% te kunnen bedienen.

## MENU JEUNES RESTAURATEURS

Met eten kunnen we onze emoties delen en mensen gelukkig maken. Ik houd van klassiek en tradities, maar vind het leuk om de regels te breken. Geïnspireerd door de streek, alles wat om ons heen bloeit, groeit... kruiden en specerijen van overal... gepresenteerd in een menu...

geniet ervan  
Laurent

Een versnapering bij uw aperitief  
4 x vingerlikkers

Gerookte & gelakte **paling**, nashipeer, rettich, shiso  
verse wasabi en sake

### Smaken uit Breskens

Drie Zeeuwse bereidingen van schelp- en schaaldieren

**Ganzenlever**, aardpeer, roodlof, koffie

**Coquille**, miso, mandarijn en boerenkool

Buikspek, prei, ei & **kaviaar**

**Duif**, gerookte biet, pootjes gekonfijt, sojaboon,  
katsuobushi,

Assortiment **kazen\***

Tonka, vanille, gestoofde appeltjes, **dennentop**

Bloedsinaasappel, chocolade, merlot-azijn

.....  
4 gangen            64 euro  
zeeuwse smaken, coquille, duif, dessert

5 gangen            79 euro  
zeeuwse smaken, ganzenlever, coquille, duif, dessert

6 gangen            94 euro  
paling, zeeuwse smaken, ganzenlever, coquille, duif,  
dessert

8 gangen            114 euro  
paling, zeeuwse smaken, ganzenlever, coquille, kaviaar,  
duif, 2 x dessert

sommige gangen omvatten meerdere bereidingen/  
gerechten

kaas ipv dessert 8 euro  
kaas en dessert 12 euro supplement

