



A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Kaviaar Perle Imperial kaviaar per 50 gr. 89
zure room, bieslook, bio-eitje baveuse
(aanbevolen voor 2 personen)

Kingfish 28
selder, mierikswortel, bietjes, voorjaarspluk, haringkuit

Cannelloni kreeft 30
lamsoor, jus van kreeft, morilles, dragon

Langoustine "Hot stone" 30
gepekelde voorjaarssalade, spelt, miso

Zeeuwse smaken 32
Drie bereidingen: oester, paling & Zeeuws spek

HOOFGERECHTEN

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

Kalfszwezerik 39
krokant gebakken, langoustine, sinaasappel, miso-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

Lentekriebels 14
dille, rabarber, schapenyoghurt, rode port

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

Ivy's Chocolate 14
structuren van chocolade

Kaasbord 17
selectie kazen "op punt geserveerd", garnituur



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 wijnarrangement 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

Gepekeld voorjaarssalade, **langoustine**, spelt, miso

Zeeuwse smaken

Drie bereidingen: oester, paling & Zeeuws spek

Kingfish, selder, mierikswortel, bietjes, voorjaarspluk, haringkuit

Zeeduivel, zeekool, jus van wulken, waterkers

Cannelloni van **kreeft**, lamsoor, jus van kreeft, morilles, dragon

Zeeuws lam, daslook, aardappel anchoiade, puntarella, kappers en olijf

Assortiment **kazen***

"Our love for Ivy"

Zoethout & basilicum

.....
4 gangen 64 euro
zeeuwse smaken, zeeduivel, lam, dessert

5 gangen 79 euro
zeeuwse smaken, kingfish, zeeduivel, lam, dessert

6 gangen 94 euro
langoustine, zeeuwse smaken, kingfish, zeeduivel, lam, dessert

8 gangen 114 euro
langoustine, zeeuwse smaken, kingfish, zeeduivel, kreeft, lam, 2 x dessert

sommige gangen omvatten meerdere bereidingen/ gerechten

kaas ipv dessert 8 euro
kaas en dessert 12 euro supplement

Eventueel suppl. kaviaar bij Zeeuwse smaken
5 gram Perle Imperial 10 euro

