



A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Kaviaar Perle Imperial kaviaar zure room, bieslook, bio-eitje baveuse (aanbevolen voor 2 personen)	per 50 gr.	89
Ganzenlever rood fruit, bietjes, geitenkaas, gepofte granen en zaden		28
Cannelloni kreeft lamsoor, jus van kreeft, morilles, dragon		30
Langoustine "Hot stone" gepekelde voorjaarsalade, spelt, miso		30
Zeeuwse smaken Drie bereidingen: kingfish, gerookte paling & Zeeuws spek		32

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars "zeekat carbonara", fregola con tomate, frisse venkel, antiboise, sepia-inkt		44
Kalfszwezerik krokant gebakken, langoustine, sinaasappel, miso-boter		39
Tarbot filet, in prei-boter gegaard, gepocheerde oester, aardappelcrème verfijnt met vanille, eidooier		52
Irish Black Angus zesrib, dikke friet, salade en béarnaise		39

A LA CARTE

NAGERECHTEN

Lentekriebels dille, rabarber, schapenyoghurt, rode port	14
Vitamine C structuren van pannenkoek, wortel, sinaasappel, exotique	14
Ivy's Chocolate structuren van chocolade	14
Kaasbord selectie kazen "op punt geserveerd", garnituur	18



#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

Gepekeldde voorjaarssalade, **langoustine**, spelt, miso

Zeeuwse smaken

Drie bereidingen: kingfish, paling & Zeeuws spek

Ganzenlevercocktail, geitenkaas, rood fruit

Schol, Noordzee krab, Thaise basilicum, schaaldieren jus met vanille, citrusafrikaan

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

Zeeuws lam, artisjok, aubergine, stoof, gepekeldde citroen

Assortiment **kazen***

Rabarber, rode port en dille

Zoethout & basilicum

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

5 gangen 79 euro
zeeuwse smaken, ganzenlever, schol, lam, dessert

6 gangen 94 euro
langoustine, zeeuwse smaken, ganzenlever, schol, lam, dessert

8 gangen 114 euro
langoustine, zeeuwse smaken, ganzenlever, schol, kreeft, lam, 2 x dessert

sommige gangen omvatten meerdere bereidingen/
gerechten

kaas ipv dessert 8 euro supplement
kaas ipv beide desserts 10 euro supplement
kaas en dessert 12 euro supplement

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

