

A LA CARTE



VOORGERECHTEN

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

Zeeuwse platte Oesters 00000 30
6 stuks naturel geserveerd
evt. extra 10 gram kaviaar +20,-

Krab in 2 bereidingen 30
- Noordzee krabsalade, kropsla, komkommer, venkel
- krokante soft shell crab, papao, togarashi, little gem

Coquille 25
rauw maar fris gemarineerd, algen, yuzu-dashi,
zure room, winterradijs, zee-egel

Gerookte paling 28
carpaccio van gele biet & koolrabi, ponzu boter, barilotto

Gebakken eendenlever 28
kweepeer, peterseliewortel, crumble van pecannoten,
ingelegde mosterdzaadjes, gepikkelde ui, sorbet van kers

Langoustine 30
pompoen, kippenoester, ingelegde gember,
schaaldier jus afgewerkt met miso & sambal

HOOFDGERECHTEN

Zetong & Truffel 48
hazelnoot, boerenkool, Lardo di Colonnata en wintertruffel

Kalfszwezerik 39
krokant gebakken, gelakt, geschroeide langoustine,
sinaasappel, miso-boter

Tarbot 52
filet, in prei-boter gegaard, gepocheerde oester,
aardappelcrème verrijkt met vanille, eidooier & kaviaar

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

A LA CARTE

NAGERECHTEN

Creamy banana 14
melkchocolade, zonnebloempit, banaan,
kardamon en dragon

Vitamine C 14
"klassieke" éclair, wortel, oranjebloesem
duindoornbes, vanille roomijs

Ivy's Chocolate 14
structuren van chocolade

Kaasbord 19
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 wijnarangement 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

Ik houd van klassiek en tradities, maar vind het leuk om de regels te breken.

In mijn keuken spelen ingrediënten die de Noordzee, de Oosterschelde en de Westerschelde te bieden hebben, de hoofdrol.

Lokale groenten vullen deze zorgvuldig geselecteerde producten aan. Specerijen vanuit diverse windstreken geven de finishing touch.

Geïnspireerd door de streek, alles wat om ons heen bloeit, groeit... kruiden en specerijen van overal... gepresenteerd in een menu...

Een versnapering bij uw aperitief

Coquille rauw maar fris gemarineerd, algen, yuzu-dashi, zure room, winterradijs, zee-egel

Krab, emulsie van kropsla, komkommer, venkel, togarashi

Rode poon, monniksbaard, lavendel, kokkels, chorizo-olie

Skrei, boerenkool, citroenschilcreme, geitenyoghurt beurre blanc, enoki, peterseliewortel en gerookte paling, evt. kaviaar*

Langoustine, pompoen, kippenoester, ingelegde gember, schaaldier jus afgewerkt met miso & sambal

Duif, hazelnoot, aubergine, knolselder, dukkah, dragonmousseline, ricotta

Assortiment kaas van Van Tricht*

Melkchocolade, zonnebloempit, banaan, kardamon en dragon

.....
4 gangen 64 euro
coquille, skrei, duif, dessert

5 gangen 79 euro
coquille, krab, skrei, duif, dessert

6 gangen 94 euro
coquille, krab, poon, skrei, duif, dessert

7 gangen 109 euro
coquille, krab, poon, skrei, langoustine, duif, dessert

sommige gangen omvatten meerdere bereidingen/gerechten

kaas ipv dessert 10 euro supplement
kaas en dessert 14 euro supplement

*eventueel suppl. kaviaar
5 gram Perle Imperial 10 euro