

## A LA CARTE



### VOORGERECHTEN

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

**Oester cocktail** 30  
boekweitnoodles, komkommer, wakamé, rosé champagne  
zure room, kaviaar

**Ganzenlever** 28  
pompoen als toffee, hazelnoot, mirabelle,  
pompoenpitten, brioche

**Zeebaars** 25  
als tartaar, avocado, vinaigrette van kombu, lavas, kaffir,  
gebrande scheermes & citrus vinaigrette

**Langoustine** 32  
pasta fideua, doperwtjes, chorizo, jus verrijkt met sherry

### HOOFDGERECHTEN

**Zee tong** 44  
girolles, artisjok, reductie van schaaldieren, barilotto

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

**Tarbot** 52  
filet, in prei-boter gegaard, gepocheerde oester,  
aardappel creme verfijnd met vanille, eidooier & kaviaar

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

## A LA CARTE

### NAGERECHTEN

**Bloemen en bloesems** 15  
vanille cremeux, citrusafrikaan, vlierbloesem, kamille, stuifmeel

**Ivy's Chocolate** 15  
structuren van chocolade

**Drunken cherries** 15  
Kersen, groene thee, pandan, drunken cake, sake

**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 16.30 en het diner ten laatste om 24.00, 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

Klassiek en traditioneel maar toch af en toe buiten de lijntjes kleuren...

In mijn keuken spelen ingrediënten die de Zeeuwse wateren ons 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...

Enkele mondvermaakjes

Tartaar van **zeebaars**, avocado, vinaigrette van kombu, lavas, kaffir, gebrande scheermes & citrus vinaigrette, evt kaviaar suppl.

**Ganzenlever**, pompoen als toffee, hazelnoot, mirabelle, pompoenpitten

**Zetong**, girolles, artisjok, reductie van schaëldieren, barilotto

**Langoustine**, wortel, sinaasappel-miso, zonnebloempitten

**Kalfshaas**, ratatouille, gevulde melouskes, venkel, rozijnen & ansjovis, gerookte mousseline, kalfsjus

Kersen, groene thee, pandan, drunken cake, sake

---

4 gangen 66 euro  
zeebaars, zetong, kalf, dessert

5 gangen 81 euro  
zeebaars, ganzenlever, zetong, kalf, dessert

6 gangen 95 euro  
zeebaars, ganzenlever, zetong, langoustine, kalf, dessert

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

kaviaar 5 gr. 15 euro supplement