

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

Coquille St-Jacques 27
rauw maar fris gemarineerd, zee-egel, rode radijs, quuzu,
suppl. kaviaar

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

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw & Noordzeekrab 42
koolsoorten, lardo di Collonata, geitenboter, waterkers

Kalfszwezerik 43
krokant gebakken, gelakt, geschroeide langoustine,
sinaasappel, miso-boter

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

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

A LA CARTE

NAGERECHTEN

Autumn Leaves 15
Tonka, shiso, nectar & cassis

Ivy's Chocolate 15
structuren van chocolade

Manzanilla 15
Granny Smith, hazelnoot, karamel, kamille

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 uur en het diner ten laatste om 21.45 uur.

Het restaurant sluit om 22.00 uur, dit vanwege de aangepaste maatregelen vanuit de overheid.

MENU JEUNES RESTAURATEURS

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

In onze 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...

Coquille St-Jacques, rauw maar fris gemarineerd, zee-egel, rode radijs, yuzu, suppl. kaviaar

Ganzenlever, pompoen als toffee, hazelnoot, mirabelle, pompoenpitten

Kabeljauw & Noordzeekrab, koolsoorten, lardo, geitenboter, waterkers

BBQ **Langoustine**, wortel, zonnebloempitten, reductie

Eend, mais, macadamia, gepofte zaden, chanterelles

Kazen van Van Tricht

Tonka, shiso, nectar & cassis

4 gangen 66 euro
coquille, kabeljauw, eend, dessert

5 gangen 81 euro
coquille, ganzenlever, kabeljauw, eend, dessert

6 gangen 95 euro
coquille, ganzenlever, kabeljauw, langoustine, eend, dessert

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

kaviaar 5 gr. 15 euro supplement

Gezien de opgelegde sluitingstijd van 22.00 uur serveren wij vanaf 19.30 uitsluitend nog ons 4 gangen menu, teneinde u een passende beleving mee te kunnen geven