

## TASTE MENU

Een marktgebonden menu bestaande uit;

Enkele amuses

voorgerecht,  
hoofdgerecht,  
dessert of koffie

Uitsluitend 's middags te bestellen

3 gangen 48 euro

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.

Bij onze menu's bestaat de mogelijkheid om een bijpassend wijnarangement te kiezen

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.

Om onze gasten elke dag met een glimlach en spontaniteit te ontvangen **sluit het restaurant om 23.30 uur.**

## MENU

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

### 3 amuses

om te starten; fris, zilt and & hartig

### Irish Mór oester & Oscietra kaviaar

meiknol, emulsie van lamsoor, plankton, bergamot ijs gekoeld & als vinaigrette

### zeebaars

als frisse tartaar, komkommer, venkel-kimchi

### staartvis

Zeeuwse mosselen, chorizo, amandel, kappers

### Bbq Big

nek van Seigneur de Vidaigne, giroldes, courgette, citroenschil

### framboos

pistache, sorbet van bloemen, Ruby chocolade, tonka

**4 gangen & 3 amuses** 68 euro  
zeebaars, staartvis, big, dessert

**5 gangen & 3 amuses** 90 euro  
oester, zeebaars, staartvis, big, dessert

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

## SIGNAATUUR GERECHTEN

Voeg onderstaande gerechten als extra toe aan uw menu

### Oosterschelde kreeft

snijboon, huisgemaakte sambal van cranberry's  
25 euro

### Zwezerik

sinaasappel, zonnebloempit-miso, gekonfijte wortel, citroenschil  
22 euro