

Oesters

.Spéciale La Jolie 5,50

Uniek pareltje uit Normandië. Smaakervaring zijn kenmerkend zoetige toets en enkel jodium-achtige tonen, werkelijk uniek oester genot.

.Geay 6,00

De geay oester is een uitzonderlijke knappe , mooie oester met een mooie hazelnootsmaak en een licht jodium tintje. Je zult versteld staan van de frisheid van het vlees.

Spéciale Premium Éire Irish Oyster 6,50

Grand cru onder de oesters. Kenmerkt zich door zijn hoge vleesgehalte en perfecte balans tussen zacht en zoet.

To share

Zeeuwse mosselen 15,50

venkel | beurre blanc | dragon.

Tijger Gamba's 'Pil Pil' 16,50

knoflook | rode peper

Sardines 'Grilled' 15,50

toast | knoflook | groene kruiden | citroen

Ibérico ham 17,50

100 gr

Specials

Salade SEAson 32,50

rijkelijk gevulde salade met al het lekkers van SEAson

1/2 kreeft Gratiné 32,50

duxelle | spinazie | oude kaas

SEAson MEAT

Parelhoen 29,50

Bavette 32,50

deze gerechten worden geserveerd met seizoensgroentes en rodewijn jus

SEAson's Favorites Chef's menu

3 - gangen 52,50

4 - gangen 65,00

5 - gangen 77,50

Laat u verrassen door de chef, bestaat uit de favoriete gerechten van chef Dennis

SEAson dishes

Voorgerecht

Sashimi zalm tonijn gember soya	18,50
Hollandse Garnalen ‘Bloody Mary’ tomaat avocado bleekselderij limoen	19,50
Ceviche corvina mais passievrucht aalbes	18,50
Ansjovis & Chicken little Gem parmezaanse kaas bacon vinnegrait	17,50

Hoofdgerecht

Vangst van de dag frites salade	Dagprijs
Zeebaars kasbloemkool witlof bloemkoolzwam kalfsjus	29,50
Coquilles schaaldieren saus venkel crouton orzo garnaal	32,50
Griet ‘Filet’ beurre blanc viseitjes peterselie tomaat	32,50

Dessert

Aardbeien ‘Iambada’ sabayon pistache lemoncurd	14,50
Chocolade ‘Moelleux’ sinaasappel vanille ijs crumble	14,50
Ijs bloedsinaasappel pistache vanille	12,75
Kaas kaasbrood noten vijgencompote	17,50
Koffie & Bonbons bonbons met koffie of thee naar keuze	11,50