

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 16,50

venkel | beurre blanc | dragon.

Tijger Gamba's 'Pil Pil' 17,50

knoflook | rode peper

Ibérico ham 18,50

100 gr

Specials

Sashimi 19,50

zalm | tonijn | gember | soya

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

Kalf & Tonijn kalfstartaar yellow vin tonijn kappertjes amandel	18,50
Zalm ‘Tamarinde’ kikkererwt tomaat mint koriander	19,50
Hollandse Garnalen ‘Bloody Mary’ tomaat avocado bleekselderij limoen	19,50
Coquilles Truffel Kataifi kastanje kruidencreme	21,50

Hoofdgerecht

Vangst van de dag frites salade	Dagprijs
Kabeljauw ‘rugfilet’ champignon pastinaak kervel knol kalfsjus	29,50
Roodbaars schaaldieren saus venkel crouton orzo garnaal	32,50
Tarbot ‘Filet’ bourride kokkels artisjok harico split la ratte	34,50

Dessert

Appel ‘Crumble’ zeezout karamel vanille ijs boeren jongens kaneel	14,50
Chocolade ‘Mousse’ granaatappel bloedsinaasappel bros	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