

Oesters

.Spèciale 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.

Spèciale 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 17,50
venkel | beurre blanc | dragon.

Corvina ‘Aquachille’ 18,50
avocado | mango | passievrucht | limoen | rode ui

Ibérico ham 19,50
100 gr

Specials

Sashimi 21,50
zalm | tonijn | gember | soya

Salade SEASON 35,00
rijkelijk gevulde salade met al het lekkers van SEASON

1/2 kreeft Gratiné 35,00
duxelle | spinazie | oude kaas

SEASON MEAT

Parelhoen 32,50

Bavette 34,50

deze gerechten worden geserveerd met seizoensgroentes en rodewijn jus

SEASON's Favorites Chef's menu

3 - gangen 55,00
4 - gangen 67,50
5 - gangen 80,00

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

SEASON dishes

Voorgerecht

Kreeften bisque	21,50
steurgarnaal saffraan groentes croutons rouille	
Makreel & Paling	21,50
zuring dragon koolrabi daslook croutons	
Hollandse Garnalen 'Bloody Mary'	20,50
tomaat avocado bleekselderij limoen	
Coquilles	21,50
Truffel Kataifi kastanje kruidencreme	

Hoofdgerecht

Vangst van de dag	Dagprijs
bijpassend garnituur	
Zeebaars & Lam (rillette)	33,50
witte asperge doperwt tuinboon scharrelei lamsjus	
Tonijn 'Kushiyaki'	32,50
rode biet kushiyaki katafi miso paksoi	
Tarbot 'Grillé'	34,50
bourride kokkels artisjok harico split la ratte	

Dessert

Rabarber & Aardbei	14,50
Lime curd pistache ijs framboos cardamon crumble	
Chocolade 'Mousse'	14,50
granaatappel bloedsinaasappel bros	
Ijs	12,75
bloedsinaasappel pistache vanille	
Kaas	17,50
kaasbrood noten vijgencompote	
Koffie & Bonbons	11,50
bonbons met koffie of thee naar keuze	