

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 steurgarnaal saffraan groentes croutons rouille	21,50
Kalfstong & Langoustine rettich sc lacque venkel grapefruit	22,50
Hollandse Garnalen ‘Bloody Mary’ tomaat avocado bleekselderij limoen	20,50
Coquilles Truffel Kataifi kastanje kruidencreme	21,50

Hoofdgerecht

Vangst van de dag bijpassend garnituur	Dagprijs
Zeebaars & Parelhoen ‘Ravioli’ grot champignons zeekraal cantharel kalfsjus	33,50
Tonijn ‘Kushiyaki’ rode biet kushiyaki katafi miso paksoi	32,50
Tarbot ‘Grillé’ bourride kokkels artisjok harico split la ratte	34,50

Dessert

Bramen & Blauwe bessen Lemon curd bosvruchten ijs yoghurt crumble	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