

LUNCH.

Croque monsieur 15

gerookte beenham | gruyère | bechamel | zuurdesem brood

2 Gepocheerde hoeve eieren 14

brioche toast | hollandaise | spinazie

Supplement: gerookte zalm +4 | pata negra +5,

24 maanden gerijpte comté kaas +2

herfsttruffel +7 | kaviaar 10 gram +25 | kaviaar sigaar +6

Salade R(u)iche 29

gerookte zalm | krokante zwezerik | gamba's | foie | truffeldressing

Zuurdesem toast 15

buffel burrata | pompoen | look pesto

Pomme Tsarine 69

30-gram oscieta kaviaar | crème fraîche | aardappelmousseline

Brioche aan de sluis 24

foie sauté | gerookte ijsmelmeerpaling | vadouvan | granny smith

Pata negra Cebo 20

80 gram | 24 maanden gerijpt | zuurdesembrood

Ecrevisse 15

schuimige rivierkreeftensoep | croûton | rouille

Fine Claires de Marennes ½ dozijn 25

cru met mignonette en/of "Rockefeller" gratineerd

Schelpjes 19

vongole | kokkels | mosselen | sobrasada | boter | zuurdesem brood

Koningskrab staart 35

in citroen- knoflook boter gegaard | venkelsalade | citroenmayonaise

2 gangen lunchmenu 35

inclusief (b)ruiswater & brood service

**We serveren een wisselend menu, bestaande uit dagelijks verse,
wildpluk en seizoensgebonden producten.**

Wijn / BOB arrangement 17 | 12