

Le Sommet

RESTAURANT



Oesters



Oesterij Special

Zeeuwse Creuses bereid of natuur

De affinage in gezuiverd Oosterschelde water zorgt voor een mooi uitgebalanceerde, zoetere smaak. Omdat heet een special betreft, is de oester mooi vol. Dit zorgt voor een rijke, romige smaakbeleving.

3

14

6

21

9

29

12

35

Irish More

Ierse Creuses bereid of natuur

Geweldige smaakbeleving, een zacht romige oester die ontstaat door een mix van zoete water afkomstig uit de rivieren en het zoute water uit de Atlantische oceaan. Een zeer kwalitatieve en smaakvolle oester door zijn hoge vleespercentage van maar liefst 12% of hoger. De Irish Mor heeft een prachtige dikke gladde schelp met een parelwitte binnenkant en een mooie diepe cup.

3

13

6

20

9

28

12

34



Les Entrées



Langoustine	26
Kombucha Watermeloen Komkommer	
Kreeft	29
Avocado Kimchi Ponzu	
Tartaar van Roodbont IJselrund	28
Ossenhaas met het mes gesneden en als charcuterie Bio ei	
Eendenlever van Maison Mitteau	29
Gestoomd en gebakken Huisbereide brioche met gember en citroen Consomme van rood fruit en rode wijn	
Imperial Heritage Caviar (30 gram)	95
Salade noordvaarder Pan chino	
Imperial Heritage Caviar (50 gram)	150
Salade noordvaarder Pan chino	



Les Plats Principaux



Kabeljauw, licht Gepekeld & Gestoomd Lamsoor Kokkels Garnalen	41
Rode Mul Ras el hanout Handgerolde couscous Schaaldieren jus	39
' <i>De tijd is RIJP</i> ' Rib-Eye (300 gram) Roodbont ijselrund 10 weken gerijpt Rode wijnsaus Rookwortel	52
Kamper Lam in Bijenwas gerijpt Erwten Eringy Salie	45



Desserts



Skyr Royal Sorbet Espuma Mousse	16
Dame Blanche Chocolade Vanille	16
Koffie Tonka Vanille	16
Plateau de Formage Selectie kazen van Kaasmeester van Tricht	19