

*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
Rog Ras el hanout   Handgerolde couscous   Schaaldieren jus	39
'De tijd is RIJP' 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