

OESTERS VAN AS - YERSEKE

Irish Mor

Geweldige smaakbeleving, een zachte romige oester die ontstaat door een mix van zoet 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.

3st	€15
6st	€30



Zeeuwse creuses

De affinage in gezuiverd oosterschelde water zorgt voor een mooi gebalanceerde, zoete smaak.

De Zeeuwse Creuse is een rijk en romige, volle oester.

3st	€12
6st	€24

VOORGERECHTEN

Wijting

jalapeño | ceviche | koriander

€ 20.00

Sashimi van Kingfish

Huisgemaakt kimchi

€ 24.00

Gepofte biet

Geiten hangop | hazelnoot

Vegetarisch € 18.00

Langoustine bisque

Venkel | basilicum

€ 16.00

Handgesneden steak tartaar

Truffelvinaigrette | Rucola

€ 23.00

Vitello Tonnato

Kruidensalade

€ 21.00

Octopus

Handgerolde couscous | tomaat

€ 21.00

Runder Carpaccio

Groene asperges | parmezaan

€ 23.00

Gazpacho

Watermeloen | burrata

€ 16.00

HOOFDGERECHTEN

Ribeye Doperwt kingoyster paddenstoel frietjes	€ 48.00
Filet Pur Rossini Eendenlever truffel Madeira jus frietjes	€ 48.00
Zeetong Bospeen hooi pomme dauphine frietjes	€ 49.00
Tarbot Bospeen hooi pomme dauphine	€ 42.00
Zalm Asperge lamsoor hollandaisesaus	€ 36.00
Parelhoen Jus van rode port frisse salade frietjes	€ 32.00
Heilbot Asperge lamsoor hollandaisesaus	€ 34.00
Kalfs Entrecote Bloemkool beurre noisette furikake hooi frietjes	€ 34.00
Gebakken Bloemkool Beurre noisette furikake hooi	€ 29.00
Kreeft Belle Vue Frisse salade cocktailsaus en mayonaise frietjes	1/2 kreeft € 42.00 hele kreeft € 76.00

Vanaf 6 personen serveren wij enkel onze menu's voor de hele tafel.

Als u vragen heeft over allergenen, vraag het gerust aan ons team.

Omdat we met verse producten werken, kunnen de samenstelling en de ingrediënten van de gerechten veranderen.

DESSERTEN

Chocolade mousse Passievrucht	€ 15.00
Crème brûlée Tonka roomijs	€ 15.00
Vruchtenbavarois	€ 15.00
Sommet Melba Vanille ijs sorbet van lychee en mango amandelbiscuit	€ 15.00
Pinda cremeux Chocolade sorbet pinda biscuit kokos	€ 15.00
Dame Blanche	€ 15.00
Sabayon Kriek rood fruit	€ 15.00
Kaasbordje Selectie kazen van Le Sommet	€ 18.00