

## Kerstmenu

Combinatie van gerookte paling, gravadlax en Hollandse garnalen

Truffel soep

Gebakken tarbotfilet met een Kreeftensaus

Crêpes Suzette

**€ 89,50**

## Champagne suggestie:

Gallimard

€ 16,50 per glas

€ 89,00 per fles

## Wijnsuggestie:

Bernardus,  
Sauvignon,  
California

€ 9,50 per glas

€ 55,00 per fles

## À la carte

### Oesters

Gillardeau, Normandië	½ dozijn	€ 32,50
Platte Zeeuwse no. 6	½ dozijn	€ 42,50
Plateau fruits de mer Royale		€ 150,00
Kaviaar 50 gram		€ 133,00

### Voorgerechten

Combinatie van gerookte paling, gravadlax en Hollandse garnalen	€ 27,50
Meloen met parmaham	€ 16,00
Garnalencocktail	€ 19,50
Gravad lax	€ 19,50
Sashimi	€ 25,00
Carpaccio van tonijn	€ 25,00
Coquilles St. Jacques met Hollandse garnalen en witte wijnsaus	€ 25,00

### Tussengerechten

Bisque d'homard		€ 22,50	
Huitres chaude (gegratineerd)	½ dozijn	€ 27,00	
Huitres Bistro mer (gebakken met Hollandse garnalen)	½ dozijn	€ 27,00	
Huitres tempura	½ dozijn	€ 27,00	
Gebakken ganzenlever		€ 27,50	
Escargots ½ dozijn	€ 16,00	Escargots heel dozijn	€ 25,00

### Hoofdgerechten

Sashimi	€ 37,50
Coquilles St. Jacques gegrild	€ 37,50
Tournedos	€ 33,00
Tournedos Rossini	€ 41,50
Kreeft (gegrild/thermidor/koud)	€ 42,50
Tong á la meuniere, gegrild, 500 gr	€ 59,50
Gegrilde tonijnsteak	€ 38,50
Tarbotfilet met Hollandaise en truffel	€ 49,50
Gestoomde zalm filet met wittewijnsaus en Hollandse garnalen	€ 30,50

### Nagerechten

Mousse au chocolat	€ 11,50
Dame Blanche	€ 12,50
Crème brûlée	€ 10,50
Gember met dunne room	€ 10,50
Crêpes Suzette	€ 17,00
Kaas	€ 17,50