

Kerstmenu

Tartaar van Noorse zalm met crème fraiche en zalm kaviaar

Bisque van Canadese kreeft afgemaakt met cognac en room

Gebakken tarbot filet geserveerd met mix van groene asperges, paddestoelen en truffel, en sauce hollandaise.

Crêpe Suzette

€ 89,50

Champagne suggestie:

Gallimard € 16,50 per glas € 89,00 per fles

Wijnsuggestie:

Viré Clessé € 13,00 per glas € 65,00 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

Meloen met parmaham	€ 19,00
Garnalencocktail	€ 22,50
Gravad lax	€ 22,50
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	€ 30,50
Escargots	½ dozijn € 16,00

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
Gebakken tarbot filet geserveerd met mix van groene asperges, paddestoelen en truffel, en sauce hollandaise	€ 49,50
Gestoomde zalm filet met wittewijnsaus en Hollandse garnalen	€ 35,00

Nagerechten

Mousse au chocolat	€ 13,50
Dame Blanche	€ 14,50
Crème brûlée	€ 12,50
Gember met dunne room	€ 12,50
Crêpe Suzette	€ 19,00
Kaas plateau	€ 19,50