

Small, voorgerecht

Coquilles St Jacques Cru 24

Carpaccio met aardpeer, bloemkool en haringkaviaar

Schaal, schelp, vis, weekdier

Oosterschelde paling 22

Licht gerookt en licht gelakt, lauwe dashi en platte kaas

Lactose, vis, soja

Sainte Maure 18

Gebrande geitenkaas met rode biet en kweeper

Kaas, gluten, lactose, noten

Gerijpt, gezouten en gedroogd Txogitxu-rund 22

...met knolselder, noten en appel gevulde rundscannelloni

Gluten, selderij, ei, mosterd, noten

Seizoens-taartje 23

Ganzenlever en gerookte eendeborst, witlof en mostarda v peer

Mosterd, lactose, gluten

Medium, stevig voorgerecht of kleiner hoofdgerecht

In-huis-gepelde-garnalen 25

...met eitje, spinazie, aardappel en bisque

Gluten, lactose, ei, schaaldier

Langoustines à l'orange 32

Lichtgebakken langoustines met wortel en vadouvan

Gluten, schaaldier, lactose, ei

Deadliest Catch 34

King-krab met pasta, fijne groenten en langoustine-olie

Gluten, schaaldieren, lactose, ei

Cannibal 23

Rundstartaar, merg, uiencrème, zwarte look, kappers

Gluten, ei, mosterd, soja

Botermalse kalfswang 26

Traag gegaarde kalfswang, knolselder, truffel

Lactose, ei, selder, gluten

Large, hoofdgerecht

Corvina 29

Op vel gebakken zeebaars, geroosterde kool, mosseltjes

Weekdier, vis, gluten, lactose, zaden

Tarbot en seizoensgroenten 35

Vis, ei, melk, gluten, lactose

Bomba Mar y Montaña 23

Spaanse rijst met schelpen, inktvis, chorizo

Weekdier, gluten, lactose, vis, schaaldier, schelpdieren

Txogitxu-rund béarnaisesaus friet en seizoenssla 36

Eieren, lactose

Txogitxu-rund yakitorisaus aubergine, ui, champignon 38

Sesam, zaden, pitten, soya

Pigeon Simple 33

Sappige duif, krokante gevogeltekroket, gelakte boutjes

Gluten, lactose, sesam, ei, selderij, soja

4 – gangen menu

‘ volgens humeur van de chef ‘ 55