

Small, voorgerecht

Ceviche 23

Fris gemarineerde zeebaars, avocado, rode ui, mais

Vis, lactose, gluten, soja

Ganzenlever-Paling 25

Ganzenleverterrinen en gerookte Oosterschelde paling met frisse dashi

Vis, lactose, gluten, soja

Bordje schelpen 24

Venusschelpen, mosseltjes, mesheft, lichte jus

Weekdieren, lactose, selder

Lichtgebakken Langoustines 26

Zuiderse bereiding met bisque

Schaaldieren, lactose, selder

Vitello Tonnato 22

Kalfscarpaccio, tonijnbuik, ansjovis, kappers, parmezaan, ei

Vis, gluten, lactose, ei, mosterd

Medium, stevig voorgerecht of kleiner hoofdgerecht

In-huis-gepelde-garnalen 28

... met tomaat, aardappel en dragon

Lactose, schaaldieren, ei, gluten, mosterd

Burrata Verde 20

Romige mozzarella, groene kruidensaus, sla, courgette, komkommer

Gluten, lactose, soja

King Krab 34

Lichtgegrild met miso-boter, spinazie en fregolapasta

Schaaldieren, gluten, lactose, soja

Cannibal 23

Rundstartaar, gepekeld groenten, savoramosterd

Gluten, ei, mosterd, soja

Sot l'y laisse 21

Beste vd kip op een spiesje, oosterse bereiding

Sesam, noten, soja

Large, hoofdgerecht

Zeetong 30

Witte wijnsaus, mosseltjes, fijne groenten

Vis, weekdieren, lactose, selder

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

Txogitxu-rund béarnaisesaus friet en seizoenssla 36

Eieren, lactose

Txogitxu-rund yakitorisaus aubergine, ui, champignon 38

Sesam, zaden, pitten, soja

Caille farcie 28

Kwartel met gekruid gehakt, groenten, getruffeerde aardappelpuree

Gluten, ei, lactose, mosterd

4 – gangen menu

‘ volgens humeur van de chef ‘ 55