

Broodplankje	6
Zuurdesembrood zeewierboter Arbequina olijfolie Maldon zeezout	
Gewokte schelpjes	18
Scheermes Vongole Mossel	
Coquille	25
Truffel knolselderij	
Noordzeekrab	20
Courgette gerookte amandel brioche	
Salty's vissoep	20
Venkel verschillende vissoorten geserveerd met brood	
Langoustine	22
Pompoen jus van langoustines	
Noordzeetong a la meuniere	45
In roomboter gebakken sjalot knoflook	
Heilbot	29
Asperge bospeen zwarte knoflook beurre Blanc	
Dessert	12
Kersen Vanille Beurre noisette	
Kaasplankje	15
5 soorten kaas compote vijgenbrood	

3 gangen 65

4 gangen 75

Kaasplankje in plaats van je dessert 6

Kaasplankje toevoegen aan je menu 15

Wijnarrangement

Hele glazen 9 per glas

Halve glazen 5 per glas

*onze menu's zijn inclusief amuses en zuurdesembrood

Trésor

Sibirische steur, fris notige smaak, licht zout, zilver-grijs tot zwarte parel.

	62
30 gram	94
50 gram	

Oscietra

Russische steur, notig, complex en rijke smaak. Donker grijze tot diep bruine tot gouden parel.

	84
30 gram	122
50 gram	

Onze kaviaar komt van Imperial Heritage Caviar.

De kaviaar wordt geserveerd met blini's, crème fraiche, sjalot en bieslook