

*Voorgerechten / tussengerechten*

<b>Broodplankje</b>	7
Zuurdesembrood   roomboter   Arbequina olijfolie   Maldon zeezout	
<b>Sashimi</b>	16
Huisgemaakte ponzu   radijs	
<b>Coquille</b>	25
Truffel   knolselderij	
<b>Noordzeekrab</b>	20
Curry   gerookte amandel	
<b>Langoustine</b>	22
Pompoen   jus van langoustines	

*Hoofdgerechten*

<b>Salty's vissoep</b>	20
Huisgemaakte vissoep   gevuld met vis en/of schaal- schelpdieren   geserveerd met brood	
<b>Vangst van de dag</b>	29
Met witlof   rode biet   zwarte knoflook beurre blanc	

*Nagerechten*

<b>Dessert</b>	15
Mandarijn   Vanille   Beurre noisette	
<b>Kaasplankje</b>	15
5 soorten kaas   huisgemaakte compote   vijgenbrood	

*Verrassingsmenu*

<b>3 gangen menu</b>	65
<b>4 gangen menu</b>	75

\*het verrassingsmenu is inclusief amuse en zuurdesembrood

**Oesterproeverij 6st** 26  
Een smaakvolle proeverij van diverse oesters  
2x Volant 2x Zeeuwse creuse 2x Irish Mor

### Frankrijk, huitres a volant |||

De oester is vol van vlees en romig van smaak.

3 stuks	14
6 stuks	22
12 stuks	40

### Zeeland, Oesterij Speciaal |||

Verfijnde frisse oester met licht fruitig zilte smaak

3 stuks	15
6 stuks	24
12 stuks	42

### Ierland, Irish Mor |||

Een oester met een zacht en romige smaak

3 stuks	16
6 stuks	30
12 stuks	54

### Oester van de chef

Oesterij Speciaal ||| bloedsinaasappel, ponzu,  
zeewier, bieslook

3 stuks	21
6 stuks	38