

Welkom

Geniet, **proef** en beleef,

Frans als basis doorweven met specerijen uit de Orient, Bazaar en geïnspireerd door smaak....

Een passende wijn geschonken met verve, genot brengt smaken samen en verbindt....

Bram en Patricia

Waarom Zout&citroen? Zout en Citroen zijn al vanaf oudsher bekend als de twee meest pure vormen van smaaktoevoeging in de keuken. U vindt deze smaakmakers dan ook terug in onze gerechten.

Smaaktintelingen opwindende, prikkelende mondvermaakjes
om u op te warmen

Knisperende goudgele korst rustiek Frans brood en desembrood volle
geuren met botergoud en rijke smaak

Creatieve verbeelding rokerig, diep, zuren, kruidig, esthetiek, aanschouw,
proef en geniet

Zilte Klasse parel uit de zee, mondvullend zilt en zoet

Seizoen

Zeebaars – Hollandse asperges – Oosterschelde kreeft - wortel

steak tartare – zoetzure groentjes – piccalilly – gerookte dooier
Voor een supplement van €3,75 voegen wij 1 rauwe Gillardeau oester toe

heilbot – kropsla – grapefruit - bloemkool

eendenlever – tsukemen – enoki – kombu – Gillardeau*

morilles – perfect ei – peterselie
Voor een supplement van €7,50 voegen wij Iberico ham toe

Texels lam – asperges – zilverui – spinazie – aardappel - geitenboter

rendang – sukade - aardappel – ui – atjar

ambachtelijke kazen **

tonka – ananas – karamel – five spices

aardbei – vlierbloesem – rabarber - szechuan

5-gangen: € 67,50 begeleidend drank arr. € 38,50

baars – steak tartare – morilles – lam – aardbei

7-gangen: € 82,50 begeleidend drank arr. € 54,00

baars – steak tartare – heilbot – morilles – rendang – tonka – aardbei

9-gangen: € 105,- begeleidend drank arr. € 68,50

baars – steak tartare – heilbot – eendenlever – morilles – lam – rendang – tonka – aardbei

*€ 25,- supplement als u dit wilt toevoegen aan uw menu, bij 9-gangen inbegrepen.

** *Wenst u kaas i.p.v. zoet dan rekenen wij een supplement van € 6,25*

Wenst u kaas als extra gang dan rekenen wij € 14,50

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen

Zout&Citroen

Voorgerecht

zeebaars – Hollandse asperges – Crustacees - wortel
of

steak tartare – zoetzure groentjes – piccalilly – gerookte dooier

Voor een supplement van €3,75 voegen wij 1 rauwe Gillardeau oester toe

Hoofdgerecht

heilbot – kropsla – grapefruit - bloemkool
of

babi ketjap – kool – wortel – rijst

Dessert

tonka – ananas – karamel – five spices
of

aardbei - vlierbloesem - rabarber

€ 42,50

Wenst u kaas i.p.v. zoet dan rekenen wij een supplement van € 6,25

Wenst u kaas als extra gang dan rekenen wij € 14,50

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen

a la carte

Voorgerechten:

zeebaars – Oosterschelde kreeft – wortel	€ 30,-
morilles – iberico ham – perfect ei – peterselie	€ 28,-
eendenlever – tsukemen – enoki – zeewier – Gillardeau	€ 36,-
steak tartare – zoetzure groentjes – piccalilly – gerookte dooier	€ 21,-
Voor een supplement van €3,75 voegen wij 1 rauwe Gillardeau oester toe	

Hoofdgerechten:

heilbot – kropsla – grapefruit – bloemkool	€ 38,-
babi ketjap – kool – wortel – rijst	€ 30,-
rendang – sukade steak – aardappel – nasturium – atjar	€ 30,-
Texels lam – Hollandse asperges	€ 38,-
Halve Oosterschelde kreeft	€ 55,-

Desserts:

Tonka – ananas – karamel – five spices	€ 11,50
vlierbloesem – aardbei – rabarber	€ 11,50
ambachtelijke kazen	€ 14,50

Wegens de allergenen wetgeving van 15 december 2014 willen wij u er graag op attenderen uw allergieën door te geven bij de bestelling van uw menu. Wij zullen de gerechten naargelang aanpassen aan uw wensen.