



Amuses € 8,50

Oesterproeverij € 24,50

Zout&Citroen

Entree

Steak tartaar - zoetzure groenten - piccalilly - spelt

of

Gemarineerde zalm - dragon cremeux - ravigotte

Tussengerecht

Vichychoisse, fuet, chorizo olie, groene kruiden, aardappel

Optioneel Royal Asetra kaviaar 10 gr € 27,50

of

Tom yum - garnalen - koriander - groenten

Hoofdgerecht

rendang - krokante aardappel - atjar gel - rode ui

of

snoekbaars - zuurkoolstamp - knolselder - mosterdjus

Dessert

Bombe van peer en chocolade

of

Carrotcake

€ 45,-

## Bites

Amuses: € 8,50

Shi i take crisps, miso dip, furikake

Madeleine van sjalot, kimchi creme, zwarte olijf

Gestoofde appel in appelstroop, trappistenkaas, notenbrood

Desemenzo Ecluse met rucolapesto en boter € 6,50

3 st. Gillardeau Oester, vinaigrette enoki sambai, dille olie € 9,50

Baeri Kaviaar (30gr) blini, mimosa garnituur € 60,-

Kobe Wagyu A5 tartaar - Oscietra kaviaar - aardappel € 49,50

## Voorgerechten

Eendenlever terrine, vijgencompote, brioche € 14,50

Steak tartaar zoetzure groenten, gepekeld eidooier, spelt € 13,50

Zeebaars, radijs, Thai curry cremeux, gel van mango € 13,50

## Hoofdgerechten

Gekonfijte eendenbout, zuurkoolstamp, jus van savoramosterd € 21,50

Rendang, atjar, krokante aardappel, zorri cress, rode ui zoetzuur € 24,50

Snoekbaars, zuurkoolstamp, mosterdroomsaus, appel € 23,50

Krokante kalfssukade, mousseline vacherin, knolselder dashi, jus kalf € 24,50

## Nagerechten

Ambachtelijke kazen met garnituur € 16,50

Vacherin mont dor fondue met desembrood € 17,50

Pecanpie en appelbereidingen € 10,50

Carrot cake € 10,50

Chocolade bombe en peer € 10,50

Friandises € 6,50

Boterkoek, lemon meringue, chocolade nougat, madeleine, bonbon

Huiswijn wit of rood € 19,50

Bijpassende wijnen en bieren op aanvraag