

## Oesters

|  |      |
|--|------|
| <b>Zeeuwse Creuse</b>  | 4,50 |
| De Oosterschelde Creuse is een verfijnde, frisse oester met een lichtfruitig en heerlijke zilte accent.                                |      |
| <b>.Spèciale La Jolie</b>  | 5,50 |
| Uniek pareltje uit Normandië. Smaakervaring zijn kenmerkend zoetige toets en enkel jodium-achtige tonen, werkelijk uniek oester genot. |      |
| <b>Spèciale Premium Éire Irish Oyster</b>  | 6,50 |
| Grand cru onder de oesters. Kenmerkt zich door zijn hoge vleesgehalte en perfecte balans tussen zacht en zoet.                         |      |

## To share

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| <b>Zeeuwse mosselen</b>         | 12,50 |
| venkel   beurre blanc   dragon. |       |
| <b>Steurgarnalen</b>            | 11,50 |
| garnalen   citroenmayo          |       |
| <b>Ibérico ham</b>              | 17,50 |
| 100 gr                          |       |

## SEASON

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| <b>Salade kreeft</b>               | 32,50 |
| tomaat   rouille   koolrabi        |       |
| <b>Gamba's</b>                     | 29,50 |
| salsa verde   aioli   frites   sla |       |

## SEASON MEAT

|   |       |
|---|-------|
| <b>Kalfswang</b>  | 28,50 |
| <b>Bavette</b>  | 29,50 |
| de gerechten worden geserveerd met seizoensgroentes en rodewijn jus |       |

## SEASON's Favorites Chef's menu

|            |       |
|------------|-------|
| 4 - gangen | 62,50 |
| 5 - gangen | 75,00 |

Laar u verassen door het menu van de chef, bestaat uit verschillende gerechtjes van de kaart

# SEASON dishes

## Voorgerecht

|  |       |
|--|-------|
| <b>Sashimi</b><br>dagvis   gember   soya   | 17,50 |
| <b>Hollandse Garnalen 'Bloody Mary'</b><br>tomaat   avocado   bleekselderij   limoen | 19,50 |
| <b>Vitello Tonato</b><br>kalfstartaar   yellow vin tonijn   kappertjes   amandel     | 16,50 |
| <b>Makreel 'Escabeche'</b><br>koolrabi   aioli   zeekraal   bottarga                 | 16,50 |

## Hoofdgerecht

|   |       |
|---|-------|
| <b>Rode mul</b><br>schaaldieren saus   zeekraal   croutons   rouille                      | 28,50 |
| <b>Heilbot</b><br>witte asperge   kalfsjus   ei mimosa   doperwt                          | 29,50 |
| <b>Coquilles &amp; Ossenstaart</b><br>spinazie   gerookte amandel   bouillon   ui compote | 29,50 |
| <b>Tonijn</b><br>rode biet   kushiyaki   katafi   miso   paksoi                           | 32,50 |

## Dessert

|   |       |
|---|-------|
| <b>Lambada Aardbeien</b><br>sabayon   gember   pistache   lemoncurd | 14,50 |
| <b>ijs</b><br>aardbeien   caramel   pistache                        | 12,75 |
| <b>Kaas</b><br>5 seizoen soorten   kaasbrood   noten   vijg         | 17,50 |
| <b>Koffie &amp; Bonbons</b><br>bon bons en koffie naar keuze        | 11,50 |