



Auguste

Menukaart

Voorgerechten

Zeeuwse platte oester

4,50 p.s. Vlees

Steak Tartaar

23,50

Langoustine, pata negra en een mayonaise van piccalilly

Rouleau van Foie Gras

19,50

Chutney van peer, geglaceerde zilverui en een tuille van chocolade

Tonijn proeverij

21,50

Diverse bereidingen van tonijn met marshmallow van wasabi en wakame

Cous Cous

18,50

Warme geitenkaas en coeur de beuf tomaat

Tussengerechten

(Ook als voorgerecht te bestellen)

Gebakken foie gras

19,50

Getourneerde appel en een jus van calvados

Krokante kalfszwezerik

23,50

Medaillon van kreeft creme van kreeft en een lichte jus van rode wijn.

Cuiquilles St. Jaques

23,50

Gegrilde coquilles met een tartaar van langoustine en een vinaigrette met gehakte Zeeuwse oester.

Hoofdgerechten

Black angus tournedos

29,50

Ratatouille, pommes fondant en een saus meurette.

Veluwse tamme eend

29,50

Tarte tatin van witlof, luchtige aardappelschuim en een saus van hazelnoten.

Zomer wild van de dag

Dagprijs

Bijpassen garnituur

Vis

Wilde zeebaars

34,50

Witte bonen cassoulet, chorizo en saus van vadouvan

Gegrilde griet met langoustine

34,50

Kruidenrisotto, seizoensgroenten en eigen saus.

Dagvangst

Dagprijs

Combinatie van vis, schaal- of schelpdieren naar aanvoer

Menukaart

Desserts

Citroen

*Citroencreme, sinaasappelschuim en limoen
basilicum ijs.*

Banaan

*Macaron, bananen panna cotta en ijs van
karamel.*

Chocolade

*Gelei van tia maria, marshmallow en
sorbet van chocolade.*

Kaas

*vijgencompote, gerookte amandelen en
notenbrood.*