

Fingerfood

Plankje fijne vleeswaren	13
Bitterballen met mosterd espuma	9
Kibbeling “Jean Sur Mer” met verse tartaarsaus	12
Oosterse nems met zoetzure saus	13
Gegratineerde mergpijpjes	15
Bruschetta met zuiderse tomatensalsa	12
Toast met gerookte zalm	14
Toast kannibaal	13
Zomeroesters volgens aanbod “Oesterij Yerseke” (6 stuks)	24
Kingkrabpoten	37
Pomme Moscovite	59
Kaviaar “Best Caviar” - Gold Label - 30 gr	

Salades

Vegetarische seizoenssalade uit eigen moestuin	19
Caesarsalade met krokante kipfilet, parmezaan, ansjovis en croûtons	22
Salade met warme geitenkaas, crème van pruimen, krokante zomergroenten, vijgen en walnoten	22
Kort geschroeide tonijnfilet op wijze van Niçe met salade van jonge aardappel, groene boontjes en gemarineerde olijven	27

Pasta's

Spaghetti bolognaise	19
Pasta alla carbonara met kalfsvlees en pittige rucola	21
Pasta diabolique met pikante tomatensaus en scampi's	23
Pasta zomertruffel met jonge spinazie en parmezaan	28

Voorgerechten

Tomaten fluweelsoep	8
Rundscarpaccio gekruid met zachte truffelolie, bonbon van parmezaan, rucola en pijnboompitjes	19
<i>Optie: Verse truffel 7</i>	
Artisanale garnaalkroketten “Jean sur Mer”	2 stuks 17 / 3 stuks 23
Artisanale kaaskroketten met “Oud Brugge”	2 stuks 15 / 3 stuks 21
Fijne Bontà ham van “De Laet & Van Haver”	17
meloensalade opgewerkt met ceviche van shiso en hazelnootjes	
Verse burrata gebracht met variëteit van smaaktomaten	20
Huisgerookte zalm, klassiek geserveerd met gesnipperde ui, mieriksmayonaise, verse tuinkruiden en citroen	19
Scampi's pil pil afgewerkt met estragonboter	21
Gebraiseerde kalfszwezerik, jonge courgetten en tomatencoulis verfijnd met schuimende parmezaan	24
Gegratineerde aubergine met pittige tomatencoulis, parmezaan en gesmolten buffelmozzarella	16
Tacchino tonnato, gegaarde kalkoenborst op zachte tonijnsaus, tomaten, kappertjes en krokante venkelsalade	18
Zomeroesters volgens aanbod “Oesterij Yerseke” (6 stuks)	24
Kingkrabpoten	37
Pomme Moscovite	59
Kaviaar “Best Caviar” - Gold Label - 30 gr	

Mosselen

Natuur	28
Witte wijn	29
Look-room	29
Thai Green curry	29

**Heeft u een voedselallergie, meld het ons a.u.b.
Max. 4 verschillende gerechten vanaf 8 personen**

Hoofdgerechten Vlees

Steak tartaar, à la minute bereid op klassieke wijze	25
<i>Optie: Verse truffel 7</i>	
<i>Rossini “foie gras” 9</i>	
<i>Kaviaar “Best Caviar” - Gold Label - 15 gr 25</i>	
Hamburger “Condacum” van 100% vers rundsvlees met gefruite ajuin, kaas en verse saus	19
Huisbereide vol-au-vent	23
<i>Optie: Zwezerik 7</i>	
Ierse Angus filet pur op de barbecue, gegaard naar wens *	35
<i>Optie: Truffeljus verse truffel 7</i>	
<i>Rossini “foie gras” 9</i>	
<i>Mergpijpjes 10</i>	
Gerijpte Rubia Gallega “De Laet & Van Haver”	38
in zuiderse kruidenmarinade, moestuingroenten en mergboter *	
<i>Optie: Truffeljus verse truffel 7</i>	
<i>Rossini “foie gras” 9</i>	
<i>Mergpijpjes 10</i>	

Hoofdgerechten Vis

Gebakken gamba's in getomateerde roomsaus met Pernod, moestuingroenten en basmatirijst	29
Dorade in geparfumeerde zoutkorst geserveerd met krieltjes en tomaten-spinazie salade	36
Gebakken Noordzeetong “Meunière” (500 gr) in een schuimende botersaus afgewerkt met citroen en tuinkruiden *	42
Kabeljauwfilet op zomerse risotto met jonge artisjok en venkelolievinaigrette	28
Paling in 't groen	32

* Bij deze gerechten heeft u keuze uit:

- Sauzen: champignon / peper / jus nature / béarnaise / choron
- Groenten: spitskoolsla / tomatensla / groene kropsla / warme moestuingroenten
- Aardappelgerechten: frietjes / kroketten

Desserts

Sabayon / vanille-ijs / vers seizoensfruit	11
Dame blanche	9
Crème brûlée	9
Verse fruitsalade uit seizoensaanbod	11
Coupe vanille met aardbeien	11
Assortiment kazen “Kaasmeester Van Tricht” dadelcrème / krokant rozijnenbrood	15

Suggestie Desserts

Ruby Red / verse rode vruchten structuren / rabarbersorbet	12
Black & Gold / zoute karamel / pindamousse / gebrande banaan	12
Forza Italia / tiramisu / mascarponecrème / amaretto ganache / gekarameliseerde hazelnoot	12
Sweet & Sour / krokante citroentaart / yuzu / aardbeien / merengue	12

Kindenkaart

Voorgerechten

Tomatensoep / balletjes	6
Kaaskroket / slaatje	7,5
Garnaalkroket / slaatje	8,5

Hoofdgerechten

Fishsticks “Jean sur Mer” / spinazie	12
Kip / frietjes / appelmoes	12
Filet Pur / frietjes / saus	15
Hamburger “Condacum” / frietjes	11
Spaghetti bolognaise	10

Desserts

Kinder dame blanche	6
Chocolade-ijs / slagroom	6