

voorgerechten

Dagsoep met bijpassend garnituur	9,50
Bisque met bieslook en garnaltjes	15,50
Beef "Tataki , geschroeide runderkogel op Japanse wijze met hoi-sin, oosterse groenten salade, sesam en vegetarische loempia	18,50
Zeebaars , gemarineerde zeebaars met zwarte rijst, miso, ponzu, gebakken coquille en Japanse dressing	19,50
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, parmezaankaas, croutons en salade	17,50
Eendenleverkrullen supplement	7,50
Sashimi van tonijn en zalm met wasabi, sojasaus en sushi gember	20,50
Gebakken eendenlever met gekarameliseerde appeltjes, brioche en saus van appelstroop en gepekeld rode kool	23,50
Coquille & bloemkool , drie gebakken handgedoken coquilles met diverse bereidingen van bloemkool en amandel	22,50
Salade halve kreeft , halve kreeft "Belle-vue" met appel, kruidensalade en swaen-dressing	21,50
Zalm "Chef's choice" , zacht gegaarde zalm, vadouvan, bereidingen van wortel, zoete aardappel en cashew	19,50
Zeeuwse oesters "Grandeur" , vers uit ons homarium	
Naturel met citroen	3,50
Asian style	4,50
Gegratineerd	4,00

hoofdgerechten

Steak tartaar , handgesneden rundertartaar, cornichons, kappertjes, sjalot, frisse salade en verse frietjes	23,50
Tournedos "Prime beef" , runderhaas met seizoensgroenten, verse frietjes en romige pepersaus	32,50
Skrei & Langoustine , winterkabeljauw uit de oven met gelakte langoustine, prei-stamppot en schuimige saus van langoustine	32,50
TarFoie , jonge tarbot, eendenlever, mousseline van aardappel, winterpostelein, knolselderij en courgette	34,50
Canard "a l'orange" , zacht gegaarde filet van boerderij eend met seizoensgroenten, aardappelkroketjes en sinaasappelsaus	26,50
Hert , gebraden hertenfilet, gesmoorde sukade, herfstgarnituur, zuurkool, handgemaakte aardappel-amandelkroketjes, saus met appelstroop en jeneverbes	34,50
Duo melkkalf , gebakken dunne lende, krokant gebakken zwezerik, Parijse aardappeltjes, seizoensgarnituur en eigen jus	29,50
Risotto , met parmezaan, gebakken paddenstoelen, gepocheerd hoeve-ei, seizoensgroenten en schuimige saus met truffel	24,50
KREEFT UIT ONS HOMARIUM (550-600 GRAM)	
Halve kreeft met verse pasta en basilicumboter	29,50
Halve kreeft "Belle-Vue" met frietjes en salade	29,50
Hele kreeft met verse pasta en basilicumboter	49,50
Hele kreeft "Belle-Vue" met frietjes en salade	49,50