

# Menu du Chef

## **Langoustine**

geroosterd | bietjes | radijs | Chinese dressing

*Of*

## **Pompoensoep**

flespompoen | kwartelei | kervel | crouton | shii-take

• • •

## **Ree**

gebraden | vijg | peper | wortel variëteiten | spruitjes | polenta

*Of*

## **Griet**

gebakken | venkel | tomaat | oude kaas crumble | maggiplant

• • •

## **Peer**

gemarineerd in specerijen | "beurre noisette" roomijs  
witte chocolade

*Of*

## **Kaastrolley**

binnen- en buitenlandse kaassoorten

**€ 35.00 p.p.**

*bijpassend wijnarrangement € 17.50*

**LaSirène**

# Voorgerechten

<b>Langoustine</b> geroosterd   bietjes   radijs   Chinese dressing	18.50
<b>Schotse zalm</b> a la minuut gerookt   balsamico   avocado   tomaat   geitenkaas	17.50
<b>Coquilles St. Jacques</b> gebakken   bloemkool   snijboon   kappertjes   rozijnen	18.50
<b>Eendenlever</b> terrine   kalfssukade   Pata negra ham   kweepeer	17.50
<b>Oesters</b> 6, Zeeuwse creuses no. 2   traditioneel geserveerd	17.50

# Tussengerechten

**Pompoen soep** 12.50  
flespompoen | kwartelei | kervel | crouton | shii-take

**Eekhoortjesbrood** 14.50  
gebakken | ravioli | boeren oplegkaas | bouillon met oregano

# Hoofdgerechten

<b>Griet</b>	28.50
gebakken   venkel   tomaat   oude kaas crumble   maggiplant	
<b>Zeeduivel</b>	28.50
gepocheerd   waterkers   bleekselderij   kokkels   Dorè aardapel	
<b>Ree</b>	28,50
gebraden   vijg   peper   wortel variëteiten   spruitjes   polenta	
<b>Entrecôte</b>	28.50
geroosterd   aardpeer   wilde rucola   sjalot   cantharellen	

# Nagerechten

<b>Kaastrolley</b> binnen- en buitenlandse kaassoorten	15.50
<b>Soufflé</b> boeren yoghurt & steranijs   roomijs van appel   karamelsaus	12.50
<b>Peer</b> gemarineerd in specerijen   “beurre noisette” roomijs   witte chocolade	12.50