

Menu du Chef

Langoustine

geroosterd | bietjes | radijs | lamsoor | Chinese dressing

Of

Pompoensoep

flespompoen | kwartelei | kervel | crouton | shii-take

• • •

“Barberie” eend

gebraden | specerijen | bospeen | groene kool | polenta

Of

Heilbot

gegrild | bouillabaisse | mosselen | courgette | saffraan

• • •

Ananas

gemarineerd in specerijen | “beurre noisette” roomijs
witte chocolade

Of

Kaastrolley

binnen- en buitenlandse kaassoorten

€ 35.00 p.p.

bijpassend wijnarrangement € 17.50

LaSirène

Voorgerechten

Langoustine geroosterd bietjes radijs lamsoor Chinese dressing	18.50
Schotse zalm a la minuut gerookt balsamico avocado tomaat geitenkaas	17.50
Coquilles st. Jacques plancha bloemkool kappertjes chorizo rozijnen	19.50
Eendenlever terrine iberico ham sukade sauternes brioche	18.50
Oesters Zeeuwse creuses no. 2 traditioneel geserveerd	17.50

Tussengerechten

Pompoen soep

flespompoen | kwartelei | kervel | crouton | shii-take

12.50

Eekhoortjesbrood

ravioli | Parmezaanse kaas | champignonbouillon | peterselie

14.50

Hoofdgerechten

Heilbot 28.50
gegrild | bouillabaisse | mosselen | courgette | saffraan

Kabeljauw 28.50
gebakken | spinazie | langoustinejus | artisjokcrème | aardappel

“Barberie” eend 28,50
gebraden | specerijen | bospeen | groene kool | polenta

Entrecôte 29.50
geroosterd | zwarte knoflook | aardpeertjes | ui | paddenstoel

Nagerechten

Kaastrolley binnen- en buitenlandse kaassoorten	15.50
Bosbessen roomijs gemarineerd merengue poeder kwarkmousse	12.50
Ananas gemarineerd in specerijen “beurre noisette” roomijs witte chocolade	12.50