

Menu du Chef

Gamba

BBQ saus | kaviaar aubergine | tomaat | bieslook

Of

Maas Rijn en IJssel rundersucade

salade | truffel | rode biet | meiknol | spinazie

■ ■ ■

Schol

gepocheerd | artisjok | polenta | zoete ui | bieslook

Of

Lam

gebraden | amandel | courgette | gember | romaine sla

■ ■ ■

Mango & Passie

sorbet | brioche | mousse | witte chocolade

Of

Kaas

Michel van Tricht | binnenlands | buitenlands

€ 35.00 p.p.

*Bijpassend wijnarrangement € 17,50
(voor- en hoofdgerecht)*

LaSirène

Voorgerechten

Coquille St. Jacques

dashi | pompoen | kombu zeewier | sinaasappel | wasabi 19.00

Schotse zalm

gekonfijt | zuring | aardappel | crème cru | mierikswortel 17.50

Maas Rijn en IJssel rundersucade

salade | truffel | rode biet | meiknol | spinazie 15.00

Gamba

BBQ saus | kaviaar aubergine | tomaat | bieslook 17.00

Oesters

zes | Gillardeau no.3 25.00

Tussengerechten

Vissoep

roodbaars | gruyère | rouille | croûtons

12.50

Ravioli

grotchampignon | ricotta | spinazie | bouillon

17.50

Hoofdgerechten

Heilbot

Gremolata | erwtjes | bospeen | kreeftenbearnaise | paprika chips 28.50

Schol

Gepocheerd | artisjok | polenta | zoete ui | bieslook 24.50

Lam

Gebraden | amandel | courgette | gember | romaine sla 27.50

Maas Rijn en IJssel rundvlees

Geroosterd | sjallot | tomaat | pommes soufflé | soja 29.50

Nagerechten

Kaas

Michel van Tricht | binnenlands | buitenlands 15.00

Mango & Passie

sorbet | brioche | mousse | witte chocolade 10.50

Bubble gum

roomijs | crumble | aardbeien | vanille | kwark 10.50