



Menu

Coupe de champagne Moët & Chandon 150th Anniversary & Amuses-bouches :
Glas champagne Moët & Chandon 150th Anniversary & Hapjes :
Glass of champagne Moët & Chandon 150th Anniversary & Appetizers :

Langoustine croustillante, siphon d'aubergines et olives, réduction de balsamique
Krokante langoustine, schuim van aubergine en olijven, balsamico-reductie
Crispy langoustine, eggplant and olive foam, balsamic reduction

Cappuccino de tourteau - *Cappuccino van krab* - Crab cappuccino

Macaron au foie gras, émincé de canard fumé, confit de poire
Macaron met foie gras, gerookte eendenborst, gekonfijte peer
Macaroon with foie gras, sliced smoked duck, pear confit

...

Queue de langouste rôtie au piment d'Espelette, légumes oubliés, jus court et truffe noire
Langoeststaart gebakken met Espelette-peper, vergeten groenten, jus en zwarte truffel
Roasted spiny lobster tail with Espelette pepper, forgotten vegetables, reduced jus and black truffle
Rully 1er Cru - 2016, Joseph Drouhin - Victor & Charles Le Brut

...

Velouté de courge, émulsion d'herbettes, champignons des bois
Kalebas velouté, kruidenemulsie, wilde champignons
Creamy squash soup, emulsion of herbs, wild mushrooms
Rully 1er Cru 2016, Joseph Drouhin - Moët&Chandon Rosé Impérial

...

Granité de citron vert kalamansi, Vodka Gold Strike
Granité van kalamansi limoen, Gold Strike Vodka
Kalamansi lime granité, Gold Strike Vodka

...

Dos de turbot au sautoir, mousseline, tombée de chicon à la bière, purée de Bintjes BIO 100% beurre,
caviar Impérial Héritage
Gebakken tarbotrug, mousselinesaus, witlof met bier, BIO Bintjes puree met 100% boter, Impérial Héritage
kaviaar

Baked Turbot back, muslin sauce, Belgian endive with beer, mashed BIO Bintjes with 100% butter,
Impérial Héritage caviar

Saint-Romain 'Clos Sous-le-Château' 2016, Domaine Bohrmann - Moët&Chandon Vintage 2009
Ou . Of . Of

Filet pur de biche, croûte de pralin de noisettes, réduction au poivre et cacao aux épices, mousse tiède de
châtaigne, poire au vin rouge et poivre timut

Hindefilet, hazelnootpralinékorst, peper- en cacao reductie met kruiden, lauwe kastanje mousse, peertje in
rode wijn en Timut peper

Hind fillet, hazelnut praline crust, pepper-cocoa reduction with spices, warm chestnut mousse, pear with
red wine and Timut pepper

Château La Croix Bonis 2015, Saint-Estèphe - Moët&Chandon Vintage 2009

...

Le tout en chocolat à la feuille d'or . *Chocoladefestijn belegd met bladgoud*
Chocolate abundance covered with leafs of gold
Coupe/Glas Moët&Chandon Brut Impérial

Café et eau - Koffie en water - Coffee and water

Menu hors vins . zonder wijn . without wine	150 €
Menu avec vins . met wijn . with wine	200 €
Menu avec . met . with champagne	230 €

(TTC/Taksen incl./incl. taxes)



Seafood Menu

Amuses-bouches & coupe de champagne Moët & Chandon 150th Anniversary

Hapjes & coupe champagne Moët & Chandon 150th Anniversary

Appetizers & glass of champagne Moët & Chandon 150th Anniversary

...

3 huîtres plates Zeelande n°3 / 3 Zeelande platte oesters n°3 / 3 Zeelande flat oysters n°3
3 huîtres creuses Oyster Queen / 3 Oyster Queen diepe oesters / 3 Oyster Queen hollow oysters

Bigorneaux / Alikruiken / Periwinkels (1/2 port)

Caricoles (bulots) / Wulken / Whelks (1/2 port)

Crevettes grises / Grijsze garnalen / Grey shrimps (1/2 port)

Crevettes bouquet / Roze garnalen / Shrimps (1/2 port)

2 Cristal (gambas) / 2 Kristal (gamba's) / 2 Cristal (gamba's)

2 Langoustines / 2 Nieroogekreeft / 2 Langoustines

½ Tourteau / ½ Noordzeekrab / ½ Crab

½ Homard / ½ Kreeft / ½ Lobster

—

Le tout en chocolat à la feuille d'or

Chocoladefestijn belegd met bladgoud

Chocolate abundance covered with leafs of gold

Coupe/Glas Moët&Chandon Brut Impérial

Café et eau

Menu hors vins . zonder wijn . without wine 145 €

(TTC/Taksen incl./incl. taxes)



Vegetarian Menu*

Coupe de champagne Moët & Chandon 150th Anniversary & Amuses-bouches :
Glas champagne Moët & Chandon 150th Anniversary & Hapjes :
Glass of champagne Moët & Chandon 150th Anniversary & Appetizers :

Fromage de brebis croustillant, siphon d'aubergines et olives, réduction de balsamique
Krokante schapenkaas, schuim van aubergine en olijven, balsamico-reductie
Crispy goat cheese, eggplant and olive foam, balsamic reduction

Cappuccino de cèpe - *Cappuccino van eekhoortjesbrood* - Cep cappuccino

Macaron au confit de poire
Macaron met gekonfijte peer
Macaroon with pear confit

...

Poêlée de légumes oubliés, jus court et truffe noire
Gebakken vergeten groenten, jus en zwarte truffel

Pan fried forgotten vegetables, reduced jus and black truffle

Rully 1er Cru - 2016, Joseph Drouhin - Victor & Charles Le Brut

...

Velouté de courge, émulsion d'herbettes, champignons des bois
Kalebas velouté, kruidenemulsie, wilde champignons

Creamy squash soup, emulsion of herbs, wild mushrooms

Rully 1er Cru 2016, Joseph Drouhin - Moët&Chandon Rosé Impérial

...

Granité de citron vert kalamansi, Vodka Gold Strike
Granité van kalamansi limoen, Gold Strike Vodka
Kalamansi lime granité, Gold Strike Vodka

...

Œuf mollet en croûte de pralin de noisettes, réduction au poivre et cacao aux épices, mousse tiède de châtaigne, poire au vin rouge et poivre timut

Zacht ei, hazelnootpralinékorst, peper- en cacao reductie met kruiden, lauwe kastanje mousse, peertje in rode wijn en Timut peper

Calf egg, hazelnut praline crust, pepper-cocoa reduction with spices, warm chestnut mousse, pear with red wine and Timut pepper

Château La Croix Bonis 2015, Saint-Estèphe - Moët&Chandon Vintage 2009

...

Le tout en chocolat à la feuille d'or . *Chocoladefestijn belegd met bladgoud*
Chocolate abundance covered with leafs of gold
Coupe/Glas Moët&Chandon Brut Impérial

Café et eau - Koffie en water - Coffee and water

Menu hors vins . zonder wijn . without wine

150 €

Menu avec vins . met wijn . with wine

200 €

Menu avec . met . with champagne

230 €

(TTC/Taksen incl./incl. taxes)

** Can be modified*