



Betalingsvoorwaarden

Al onze prijzen luiden in US Dollars en zijn inclusief O.B. Betaling is mogelijk in SRD, USD en EURO. Wisselgeld krijgt u indien beschikbaar terug in de verstrekte valuta en anders in SRD. Wij accepteren tevens Visa en Mastercard. Een kopie van uw ID wordt gemaakt en ook vragen wij u om de credit card voucher te ondertekenen.

Payment Policy

All prices are in US Dollars. Taxes are included. We accept payment in SRD, USD and EURO. Change will be returned in the original currency if available, otherwise in SRD. We also accept Visa and Mastercard. A photocopy will be made of your ID card and we request you to sign the credit card voucher.

Voorgerechten

oesters naturel ½ dozijn USD 21

oesters van de chef 3 stuks

a la boudeuse/gratin/rode wijn/kaviaar USD 21

oesters veggi 3 stuks

avocado/sichuan button/sjalot/zilte plantjes USD 15

2 bereidingen van langoustine

ceviche/gegrild/venkel/panna cotta van
hollandse garnalen/citrus USD 30

king crab en foie gras

twee bereidingen van beurre blanc/zee-egel/
avocado/foie gras/kaviaar/brioche USD 32

ceviche kabeljauw-coquille-vongole

citrus/chili/gember/limequats USD 26

steak tartaar van tenderloin

crème van eierdooier/gegrilde asperges/
krokante parmezaan/shiitake/pickles USD 25



kreeftenbisque

kreeft/schuim van foie gras/gorgonzola USD 20

velouté van roseval-aardappelen

kippenbouillon/truffel/zeegroenten uit de oosterschelde
(voor vegetariërs hebben wij een variant met groentebouillon) USD 19

Hoofdgerechten

kreeft & foie gras

structuren van tomaat/basilicum/zee-egel/
hollandaise/messenklever USD 75

grietfilet

bouillon van matcha thee/mango/miso/
parelcouscous/spitskool USD 53

kabeljauw

brandade/doperwt/aardappel-ui mousseline/
schaaldierenjus/kroepoek van kreeft USD 53

eendenborst

knolselderij/kersen/structuren van biet/
gerookte aardappel USD 53

tenderloin rossini

foie gras/madeira-jus/truffel USD 59

ribeye dry aged rossini

foie gras/madeira-jus/truffel USD 70

zoete aardappel

diverse bereidingen van zoete aardappel/koriander/
espuma van aardpeer/pinda/yuzu USD 41

linguine aan tafel bereid

parmezaanse kaas/cognac USD 47

keuze uit:

garnalen

tenderloin

bonito

kip

vergeten groente

italiaanse truffel (meerprijs USD 10)



soup de fruits

soepje van mango en passievrucht/merengue/
limoen/amandel-roomijs USD 25

la tour de chocolat

mini buche de cholat/yuzu/sponge cake/
sorbèt chocolade/framboos USD 25

sgroppino

huisgemaakte limoncello/vanilleroom/prosecco/
geserveerd in champagneflute/ook lekker
tussen de gerechten door USD 14.50

baies et yaourt

rood fruit/blauwe bes/hibiscus/panna cotta
van citrus en yoghurt/basilicum USD 25

keuze van de chef uit europeze kazen

de kazen kunnen regelmatig verschillen USD 29

friandises

assortiment van diverse zoete lekkernijen USD 9.50