

**Diners:****Fruit de mer:**

Traditionele Parijse plateaus met geschaafd ijs, op tafel, geserveerd zoals in de traditionele brasseries, geserveerd met brood, mayonaise en sjalottenvinaigrette.

**Le Plateau Royal:**

Halve kreeft

Fines de Claires (4 stuks)

Creuses uit Zeeland (4 stukst)

Krabpoten

Steurgarnalen

Amandes

Venus

Kokkels

Hollandse garnalen

**Groene salade:****Plateau de Fromage (supplement € 8,50):**

Plateau op tafel met een assortiment seizoenskazen van kaashuis L'Amuse.

**Dessert:**

Mousse au Chocolat of Crème Brûlée.

**Prijs € 58,00 p.p.**

**Menu selection :****Tartaar van Stellendamse garnalen :**

Tartaar van Hollandse garnalen met Citroencrème en krokante seizoensgroenten.

**Of**

**Marbré:**

Marbré van Kempse maïskip en gekonfijte artisjok

**Tonijn:**

Gegrilde yellowfin tonijnfilet met sushi van spinazie en wasabi-mirin saus.

**Of**

**Ossenhaas:**

Medaillon van ossenhaas met balsamicojus en aardappelpoffertjes.

**Cheesecake:**

Taartje van cheesecake met een spies van zoethout en aardbeien en een smoothie van bosvruchten.

**Of**

**Compote van ananas:**

In specerijen gemarineerde compote van ananas met een gratin van Bourbon vanille.

**Prijs € 41,00 p.p.**

Prijzen zijn exclusief BTW.