

VOORGERECHTEN

Speciale Zeeuwse creuse oester nr. 3 Half dozijn 'creuse' oesters nr. 3 natuur geserveerd op ijs met citroen	30
Half dozijn Zeeuwse 'creuse' oesters nr. 3 gegratineerd met champagnemousseline	36
Kreeft (600-700gr) (per 2 personen) Halve gegratineerde 'Canner' kreeft met algenboter	32
Surf & Turf Fijngesneden rundsvlees gevuld met Noordzeekrab & garnituur	25
Yellowfin tonijn Tartaar van tonijn, guacamole & rode ui	26
Mosselen Zeeuwse mosselen met venkel, zeekraal, lamsoor & beurre blanc van Pastis	25
Garnaalkroketten Ambachtelijke garnaalkroketten met gefruite peterselie, fris slaatje, citroen & Noordzeegarnalen	22
Ravioli Huisbereide ravioli met foie gras & passievrucht	28
Kaaskroketten Verse kaaskroketjes (4 kazen) met fris slaatje	17
Salade 'Présence' Frisse salade met traag gegaarde hoevekip, mango & curry	22
Vitello Tonnato Traag gegaard kalfsvlees met een lichtromig tonijnsausje	23

HOOFDGERECHTEN

Pyreneeën lam Lamsrack, millefeuille van aardappel, jonge spinazie, gevulde paprika met lamsgehakt & kruidige lamsjus	44
Tartaar van rund Handgesneden tartaar van 'Limousin', koolrabi, pickles & aardappelchips + Royal Belgian Caviar	32 65
Black Tiger Gamba's Gebakken in huisbereide lookboter, pilau rijst, linzen, zoete soja & rode curry met kokos	36
Kreeft (600-700gr) Hele gegratineerde 'Canner' kreeft met algenboter	59
Tongrolletjes Getoomde tongrolletjes à la Provençale, pesto, tapenade van zwarte olijven, zongedroogde tomaat & 'Panisse de Marseille'	36
Tarbot Gebakken tarbot, gegrilde spitskool, pommes dauphines, Granny Smith, venkel & miso mousseline	44
Zesrib (+350gr) Spaanse zesrib 'Rubia Gallega', extra gerijpt, witloofsla verse frietjes & homemade mayonaise *saus naar keuze	44
Kalfszwezeriken Krokant gebakken zwezeriken, doperwten, rabarber, peperkoek, aardappelcake & sherry-foie saus	48
Ravioli Huisbereide ravioli met foie gras & passievrucht	36
Salade 'Présence' Frisse salade met traag gegaarde hoevekip, mango & curry	29

*peperroom / champignonroom / béarnaise / choron / vleesjus

NAGERECHTEN

Dame blanche	14
Vers afgedraaid vanilleroomijs, licht opgeklopte room met warme 'Callebaut' chocoladesaus	
Kolonel	14
Limoensorbet met wodka	
Rood fruit	14
Fantasie van rode vruchten	
Sabayon	14
Klassiek bereide sabayon met marsala, witte wijn & bolletje vanilleroomijs	
Kersen	14
Amarena kersen – yoghurt - basilicum	
Café Liégeois	13
Room – vanille – Kahlua - koffie	

MENU

3 GANGEN LUNCHMENU € 33,00

WIJNARRANGEMENT € 22,00

3 GANGEN MENU VAN DE CHEF € 54,00

WIJNARRANGEMENT € 26,00

4 GANGEN MENU VAN DE CHEF € 62,00

WIJNARRANGEMENT € 30,00

5 GANGEN MENU VAN DE CHEF € 72,00

WIJNARRANGEMENT € 32,00