

Voorgerechten

Oesters Renart Boulon nr.2	19,00
Plateau gemengd: 2 x gestoomd 2 x classic	gegratineerd 2 x
Gravad Lax	13,00
op Scandinavische wijze gemarineerde Zalm, dille, zoete mosterd saus en crème fraiche	
Hollandse garnalen cocktail	14,00
klassiek met luchtige cocktailsaus en brioche toast	
Livar kloosterham	12,00
rode ui chutney en jonge Heezer geitenkaas	
Runder carpaccio "Guiseppe Cipriani"	12,00
rucola, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas	
Proeverij Krabbendam	18,00
voorgerechtjes, selectie van de Chef	3

Warme voorgerechten

Gegratineerde gamba's	13,50
tomaat, basilicum en Goudse kaas	
gebakken Coquilles & Cappellini pasta	14,50
romige kreeftensaus en verse dragon	
Krokant gebakken zwezerik	15,50
zwarte knoflook-uienpuree, schorseneren en gekonfijte mini uitjes	

Soepen

Bisque d'homard	9,75
kreeftensoep met Hollandse garnalen	
Runderbouillon	5,95
Tomaten soep	5,95
Franse uiensoep	6,75
met broodcroutons en gesmolten Goudse kaas	