

UTRECHTSESTRAAT

 57 

# Bistro de la Mer

## VOORGERECHT

|  |    |
|--|----|
| <b>Hollandse garnalen salade</b> met knol remoulade, XO saus en schuim van Poiré | 18 |
| <b>Noordzeekrab</b> cocktail met avocado en jalapeño                             | 23 |
| <b>Makreel</b> gebrand, met tomaat, aardbei en zuring                            | 13 |

## TUSSENGERECHT

|   |    |
|---|----|
| <b>Langoustines</b> gekonfijt in eendenvet, met zuurkool en jeneverbes                | 33 |
| <b>Tagliatelle carbonara style</b> met gerookte paling en zwarte truffel              | 28 |
| <b>Bildtstar</b> gepoft, met spekbokking, zure room en 20 gram Perle Imperial kaviaar | 48 |

## HOOFDGERECHT

|   |    |
|---|----|
| <b>Zeebaars</b> met snijbiet, dille en velouté van schelpdieren met forel kuit                    | 33 |
| <b>Kabeljauw</b> gevuld met Zeeuwse platte, brandade en saus van prei en daslook                  | 23 |
| <b>Oosterschelde kreeft</b> gepocheerd in gezouten boter, met witte asperges en saus van verveine | 63 |
| <b>Tarbot</b> op de graat geroosterd, vin jaune, zolderspek en gevulde morielje                   | 48 |

## DESSERT

|  |    |
|--|----|
| <b>Lambada aardbeien</b> gemarineerd met basilicum, en burrata | 12 |
| <b>Amarena kersen</b> met Whiskey Sour ijs                     | 13 |
| <b>Selectie van Franse en Nederlandse kazen</b> (5 stuks)      | 18 |

