



OVER ONS

Patron Cuisinier Grégory Nicole heeft voor u een Frans menu met een moderne en frisse toets samengesteld. Grégory laat ook zijn ervaring met andere keukens graag terugkomen op uw bord. De Franse keuken blijft echter de basis.

We zijn trots lid van Euro - Toques. Reeds 30 jaar geleden was het de drie sterren chef Paul Bocuse die koks opriep een dam te werpen tegen het gebruik van kunstmatige toevoegingen in het eten. Koks die gehoor gaven aan deze oproep en schriftelijk verklaarden zich te houden aan de "Code van Eer" mochten lid worden van Euro-Toques. In deze "Code van Eer" is nadrukkelijk opgenomen dat de leden gebruik maken van natuurlijke, bij voorkeur, streek- en seizoensgebonden producten. In november 2018 heeft Michelin ons beloond met een BIB Gourmand, kregen wij 13 punten in de Gault & Millau en een mooie recensie in de Telegraaf & Lekker500. Hier zijn we trots op!

Onze wijnen komen grotendeels uit Frankrijk, maar er zijn ook andere landen op de wijnkaart vertegenwoordigd. We hebben een heerlijke selectie aan open wijnen die we per glas schenken.

Geniet!

Bon appetit Grégory

MENU SAISON

Amuses Bouche

pizza thon & steak tartare

Bar de Mer

gerookte zeebaars | rabarber | navet | dashi

Foie Gras

eendenlever | olijf | koffie | hazelnoot | focaccia

Plie

schol | zeeuwse creuse | witte asperge | mimosa | granny smith | salty finger | dragon |
citroen botersaus

Pintade

parelhoen | ravioli | lente cassoulet | noir de bigorre | beukenzwam | bonenkruid jus

Wagyu Kagoshima A5

short- rib | risotto | morille | spinazie | zeekraal | yuzu hollandaise

Crémeux de Bourgogne

koolrabi | shiso | shiitake | laurier | karnemelk

XTC

blanc manger van duindoornbes & witte chocolade | papaya | thaise basilicum |
las dunas | sorbet

4 gangen 59

Bar de Mer | Foie Gras | Pintade | XTC

5 gangen 68

Bar de Mer | Foie Gras | Plie | Wagyu | XTC

6 gangen 78

Bar de Mer | Foie Gras | Plie | Pintade | Wagyu | XTC

7 gangen 89

Bar de Mer | Foie Gras | Plie | Pintade | Wagyu | Crémeux | XTC

Bij ons menu Saison serveren wij standaard een
bite met dip | amuses bouche | pain rustique met beurre noisette en gezouten citroen
en een waterarrangement à €4,50 per persoon

Dit menu is uitsluitend per tafel te bestellen. Van dit menu kan niet worden afgeweken.

Dit menu is tevens vegetarisch te bestellen.



BIB GOURMAND



3 – gangen menu 49

Amuse Bouche

pizza thon

ENTRÉE

Steak Tartare

brickdeeg | daslook | navet | beukenzwam | kappertjes | kumquat | salade de fleur

PLAT DE RÉSISTANCE

Cabillaud

kabeljauw | ravioli | ama ebi | witte asperge | spinazie | zeekraal | citrus | bisque

DESSERT

Martini

chocolade marquise | rozemarijn | kalamansi sorbet | schuim van japanse whiskey | cacao tuile

Dit menu gelieve per tafel te bestellen.

Bij ons menu Bib Gourmand serveren wij standaard een bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette en gezouten citroen en een waterarrangement à €4,50 per persoon

BUSINESS LUNCH

2 - gangen lunch menu 37

Bij de businesslunch serveren wij standaard een bite met dip | amuse pizza thon | pain rustique met beurre noisette en gezouten citroen en een waterarrangement à €4,50 per persoon

Gelieve dit menu per tafel te bestellen.



SIGNATURES

BY

régouy

HUÎTRES

Huîtres Creuses n°2 27/54

6 of 12 | citroen | sjalot azijn

Huîtres Creuses n°2 Asiatique 33/66

6 of 12 | komkommer sorbet | ponzu | radijs | shimeji

ENTRÉES 26

Foie Gras

eendenlever | olijf | koffie | hazelnoot | focaccia

Bar de Mer

gerookte zeebaars | rabarber | navet | dashi

Crèmeux de Bourgogne

koolrabi | shiso | shiitake | laurier | karnemelk

Steak Tartare

brickdeeg | daslook | navet | beukenzwam | kappertjes | kumquat | salade de fleur

PLATS DE RÉSISTANCE 36

Plie

schol | zeeuwse creuse | witte asperge | mimosa | granny smith | salty finger | dragon |
citroen botersaus

Pintade

parelhoen | ravioli | lente cassoulet | nori de bigorre | beukenzwam | bonenkruid jus

Morille

risotto | paddenstoelen | witte asperge | spinazie | zeekraal | tuile | belperknolle

Wagyu Kagoshima A5

(supplément 20)

short - rib | risotto | paddenstoel | zeekraal | yuzu hollandaise
supplément foie gras 12

DESSERTS 15

Tarte au Citron

meringue | mascarpone | crème patissière | brickdeeg

Martini

chocolade marquise | rozemarijn | kalamansi sorbet | schuim van japanse whiskey | cacao tuile

XTC

blanc manger van duindoornbes & witte chocolade | papaya | thaïse basilicum |
las dunes | sorbet

Scroppino

citroen | vodka



CHEF'S SPECIAL

Régouy BY

MAANDAG 45

Amuse Bouche

steak tartare

ENTRÉE

Bar de Mer

gerookte zeebaars | rabarber | navet | dashi

PLAT DE RÉSISTANCE

Pintade

parelhoen | ravioli | lente cassoulet | noir de bigorre | beukenzwam | bonenkruid jus

DESSERT

Tarte au Citron

meringue | mascarpone | crème patissière | brickdeeg

Dit menu serveren wij alleen op maandag en is niet te combineren met andere menu's.
Alleen per tafel te bestellen.

Bij dit menu serveren wij standaard een
bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette en gezouten citroen
en een waterarrangement à €4,50 per persoon

