



## 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 oproep 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**

### **Plie**

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

## **DESSERT**

### **Martini**

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

---

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

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

# **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. Van dit menu kan niet worden afgeweken.



# 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

### Crémeux 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 dunas | 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

