

LES HÛÎTRES

Oesters | Oysters | Iedere dag vers uit Yerseke

ZEEUWSE CREUSE | 3.5

Oosterschelde No. 3

CREUSE D'IRLANDE | 4

"Taste of the Sea" No. 3

DEMI DOUZAINÉ | 22

3 Zeeuwse | 3 Ierse oesters

HÛÎTRE GRATINÉE | 5.5

Gegratineerd met Hollandaisesaus | Furikake

ENTRÉES À PARTAGER

Voorgerechten om te delen | Starters to share

PAIN ET BEURRE DE GUÉRANDE | 5

Frans desemstokbrood van huisbakker Mühl | Boerenboter | Fleur de sel

CHARCUTERIE | 18.5

Rilette de Canard | Diverse worstsoorten en hammen | Olijven | Cornichons | Crostini's
Supplement | Krullen Foie Gras de Canard | 7 |

CAVIAR PERLE IMPERIAL | 52.5

10 gr. caviaar van steur | Blini's | Crème Fraiche
Citroenpeper | Vreelands eigeel
Supplement 10 gr. caviaar | 37,5 |

LES ENTRÉES

Voorgerechten | Starters

BISQUE DE LANGOUSTINES | 13.5

Soep van Langoustines | Kokkels | Cognac

COQUILLES ST. JACQUES | 16.5

Sauce beurre Blanc | Bloemkool- zwarte truffel
mousseline

STEAK TARTARE | 14.5

Rundvlees | HAUT steak Tartare saus | Eigeel | Crostini |
Truffelmayonaise

Als hoofdgerecht | Met Pommes Frites & Mayo | 29.5

Supplement | Krullen Foie Gras de Canard | 7 |

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE | 14.5

½ Dozijn slakken | Roomboter | Knoflook en kruiden |
Ricard

PATÉ DE CAMPAGNE | 13.5

Grove Franse boeren paté | Uienkonfijt | Cornichons |
Huisgemaakt zoetzuur

CROQUE AU FOIE GRAS DE CANARD | 19.5

Geroosterd suikerbrood | In cognac gemarineerde
eendenlever | Stroop van Pedro Ximenez

ARTICHAUT FARCI AU CHÈVRE (v) | 14.5

Artisjok | Verse Hollandse geitenkaas | Walnoot | Pitten en
zaden | Tuinkruiden mayonaise

LES PLATS PRINCIPAUX

Hoofdgerechten | Main dishes

CONFIT DE CANARD À LA SAUCE CIDRE | 24.5

Gekonfijte eendenbout | Saus met Normandische cider |
Seizoensgroenten

TOURNEDOS À LA SAUCE VIN ROUGE | 33.5

Gebakken ossenhaas biefstuk | Rode wijn-port jus |
Seizoensgroenten

Supplement | À la Rossini | Gebakken Eendenlever | 8.5

CREVETTES GÉANTES | 31.5

Twee wilde reuzengamba's | Knoflook en peterselie |
Gemengde salade

FILET DE LOTTE À LA SAUCE VADOUVAN | 27.5

Zeeduivel | Vadouvan schuim | Zeegroenten

PORTOBELLO, ÉPINARDS ET FONDUE SAVOYARDE (v) | 23.5

Portobello | Spinazie | Groenten | Fondue van Gruyère en
Bleu d'Auvergne

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Bijgerechten | Side dishes

POMMES FRITES | 5,5

Verse frites | Mayonnaise maison

POMMES DAUPHINOISE | 5,5

Aardappels in knoflookroom | Uit de Patron's jeugd

SALADE VERTE | 5,5

Gemengde salade | Kruiden vinaigrette

LES FROMAGES

Kazen | Cheeses

ASSIETTE DE FROMAGER JEAN | 13.5

Selectie van Nederlandse, Belgische en Franse kazen
uitgezocht door Kaasmeester Jan Scheer | Bijpassend
garnituur

LES DESSERTS

Nagerechten | Desserts

CRÈME BRÛLÉE | 9.5

Vanille crème | Tonkaboon | Gebrande suiker

PROFITEROLES | 11.5

Slagroomsoezen van onze patissier | Chocoladesaus

CAFÉ GOURMAND | 12.5

Koffie of thee naar keuze | Macaron van Patisserie TOUT |
Weespermop | Diverse lekkernijen

TARTE TATIN | 9.5

Appeltaartje op z'n kop | Vanille ijs | Slagroom

ESPRESSO MARTINI | 11.5

Espresso | Vodka | Koffielikeur

Bij HAUT maken wij zoveel mogelijk gebruik van lokale, regionale en Nederlandse leveranciers & ingrediënten.

In de zomer kweken wij onze eigen groenten in Nederhorst-den-Berg.

Brood wordt gebakken door de lokale bakker Mühl, kazen komen van de dinsdag markt, escargots uit de Bommelerwaard, charcuterie uit Maarssen, vlees komt van een lokale slager en vis en oesters komen dagelijks uit het Zeeuwse Yerseke.

Heeft u een allergie? Vraag onze medewerkers welke ingrediënten er in uw gerecht verwerkt zijn.

Voor kinderen hebben wij diverse opties!