

FERMET

MENU

Tataki van tonijn
wasabimayo - wakame - ponzu yuzu

Bouillabaisse
rijke vissoep - rouille

Artisanale kroketjes
citroen - peterselie
kaas - garnaal - duo

Zeeuwse mosselen
natuur of witte wijn

Filet mignon - natuur

'dry aged' Holstein Rib-eye (+8 euro)
21 dagen gerijpt - natuur

peper - champignon - béarnaise (+3 euro)

Zeebaars
op vel gebakken - groene boontjes - trostomaat - witte wijn

Dame Blanche
of
Eton mess aardbei
of
Fermet koffie (+ 3 euro)
(French - Irish - Italian)

59 euro

Aug/26