

# LA MERE ANNE

## À la Carte voorgerechten

### *Chef's specials / to share*

- |  |         |
|--|---------|
| . Oesters 'Creuses' - minimaal per 3 te bestellen prijs p.stuk                     | € 4,50  |
| . Krokante gamba'stick' in briquedeeg – Sriracha mayonnaise prijs p.stuk           | € 4,50  |
| . 2 kroketjes van Hollandse garnalen   | € 9,00  |
| . Sardines van La Perle des Dieux – bruschetta – tomaat<br>'ook om te delen'       | € 15,00 |
| . Gamba's tempura (4 stuks) – spicy mayo – zwarte truffel vinaigrette – salad pea  | € 19,50 |
| . 'Pizza tonijn', krokante variant met verse Albacore tonijn – wasabicrème – sesam | € 15,00 |
| . Jamón Ibérico de Cebo, plateau heerlijke Iberico ham en Manchego kaas            | € 15,00 |

### *klassiekers*

- |   |                   |
|---|-------------------|
| . Brood – basilicumboter – tomaattapenade – gezouten boerenboter  | € 5,00            |
| . Gebakken geitenkaasjes 'bettine blanc', sinaasappel-honingdressing -<br>sesamkletskep – zoetzure rode biet – macadamia-noot  | € 15,00           |
| . Carpaccio van ossehaas 'alla Cipriani' – Grana Padano en valderrama olijfolie<br>naar wens met eendenleverkrullen, supplement   | € 13,50<br>€ 5,00 |
| . Klassieke cocktail van Hollandse garnalen – huisbereide cocktailsaus  | € 15,00           |
| . Bisque de Homard – kopje kreeftensoep – rouille en crostini   | € 13,50           |
| . Terrine van eendenlever – gelei en kumquatz – brioche –<br>glaasje 'Riesling Feinherb – Glimmerschiefer   | € 20,00           |

*\* Heeft u een allergie, meld het ons, zodat wij u kunnen adviseren \**