

Welkom bij la Trinité! Lekker eten, een goed glas wijn en in een leuk gezelschap. Dát is de gastronomische 'Drievuldigheid van la Trinité'

APERITIEF

Champagne Gosset extra brut	15
'Bourbon Dream' cocktail maison	15
Dutch Courage Dry Gin & tonic	15
Seedlip Gin Non.Alc & tonic	15
Wijn per glas	9

APÉRO BITES to share

Macaron Foie-rero rocher	9
Edamame Cantonese style	9
Shrimps tempura slightly spicy	9
Jamón proscuitto al tartufo	16
Gyoza dumplings & chaï dip	9
Tuna Ventresca (buikspek tonijn)	12,50
Irish Mór oester per stuk	4,50

Voedselallergie

Gelieve er rekening mee te houden dat wij niet kunnen voorzien in vegan gerechten of spontane wijzigingen. We kunnen helaas niet meer tegemoet komen aan alle diëtaire wensen. Wij houden enkel rekening met schaal-, schelp- en noten allergie. Daarenboven werken de keukenchefs met enkele ingrediënten als basisbestanddelen.

MENU

Wij serveren een vast menu.

AMUSES

Focaccia & 'Souvenirs du monde'
Zeeuwse Smaken

OM TE BEGINNEN

Persian Caviar Impérial 10gr by Akef
blini, crème double 30suppl

VOORGERECHT

'Tonnato Tonnato'
tataki Chu-toro tonijn en als crème,
kefir, gomasio, komkommer en wasabi

TUSSENGERECHT

Foie BIO ganzenlever Huize Mittault gebakken,
rabarber compôte, jus vadouvan en macadamia

HOOFDGERECHT

Wit van gevogelte,
de suprême en 't boutje gesmoord
croquette van bulghur en mozzarella,
jus citroen-dragon, spinazie en saus choron

KAAS

Kazen 'Van Tricht' 18suppl
Kazen ipv dessert 10suppl

DESSERT

Temptation van
abrikoos, sinaasappel en amandel

Modern Art Gallery **JACKSART**
Bekijk de unieke pop art schilderijen (for sale)

MENU 3 étapes 58euro
voorgerecht, hoofdgerecht en dessert
niet op zaterdagavond

MENU 4 étapes 69euro
voorgerecht, tussen-, hoofdgerecht en dessert

De menu's worden per tafelgezelschap bediend

Bij een wijziging in het menu kan er een
meerprijs gerekend worden

Wij zijn op zoek naar nieuwe collega's. Ben jij of
ken jij iemand die past in ons jong gedreven
team? Neem dan contact met ons op
info@latrinite.nl

SIGNATUUR SAISON

Het Oosterschelde kreeften seizoen vindt elk
jaar plaats t/m medio juli. Natuurlijk moet je
voor de beste, dagverse en allerlekkerste
kreeften in Zeeland zijn. Wij zijn aangesloten in
De Kring van de Oosterschelde kreeft.

Blauwe Oosterschelde Noordzee kreeft
♥ 1/1 'Americaine' woodfired flambé ~dagprijs

Wilt u Oosterschelde Kreeft eten? Geef dit dan
24h voordien aan bij de reservering, zodat wij
onze service kunnen aanpassen op uw wensen.



Het restaurant sluit lunch 16h en diner 23.30h.