

restaurant *Giga's*

**Menu Giga's**

**Langoustine**

pompoen | ramanas | gember

**Zeebaars**

octopus | venkel | zeegroenten

**Zwezerik**

wortel | bleekselderij | limoen

**Ree**

ganzenlever | sjalot | truffel

**Vacharin Mont D'or**

rucola | brioche | vijgen

**Birgit Stigter**

framboos | amandel | meringue

<b>Drie gangen diner</b>	€ 42,50	<b>Drie gangen wijn</b>	€ 27,50
<b>Vier gangen diner</b>	€ 49,50	<b>Vier gangen wijn</b>	€ 32,50
<b>Vijf gangen diner</b>	€ 59,50	<b>Vijf gangen wijn</b>	€ 37,50
<b>Zes gangen diner</b>	€ 69,50	<b>Zes gangen wijn</b>	€ 42,50

(Menu's zijn inclusief een dessert)

# restaurant *Piga's*

## Signature gerechten

### **Zeeuwse platte 0000**

De oorspronkelijke Zeeuwse oester wordt ook wel Zeeuwse platte genoemd en wordt gekweekt in de Oosterschelde en Grevelingenmeer. De temperatuur van het water, het zoutgehalte, de bodemgesteldheid, het zuivere water en de beschutte ligging maken beide gebieden de ideale plaats voor de oesterkweek. De Zeeuwse platte heeft een ronde gladde schelp, waarvan de maten in nullen wordt aangegeven (1/0, 2/0, 3/0, 4/0, 5/0). De Zeeuwse oesters zijn vanwege de schaarste exclusief en worden wereldwijd door culinaire liefhebbers tot de beste oesters ter wereld gerekend en zijn verkrijgbaar van september tot juni. Bij de Zeeuwse platte proef je een zeer verfijnde smaak die intens heftig is, maar oh zo delicaat.

€ 3,95 per stuk

### **Risotto**

eekhoorntjesbrood | truffel | rucola

### **Zeeduivel**

macadamia | rozenwater | bosui

### **Ganzenlever**

appel | Calvados | Monbazillac

Alle gerechten zijn à la carte te bestellen

voorgerecht € 24,50 | hoofdgerecht € 32,50

dessert € 12,50

(ganzenlever als dessert € 12,00 supplement)

*Stijlvol*  
*smakeloos* *stijloos* *onvergetelijke ambiance*  
*verrassend* *mediterraans dineren*  
*ongedwongen genieten* *passie*