

Impressiemenu

Roel Sieverink

Coquille

Salade van komkommer / hazelnoot / schuim van bisque d'homard

Mabré van eendenlever

Lychee / merengue van rode biet / ijs van rode biet

Gebakken kabeljauw

*Wortel crème / Parmazaan / kaviaar**

Zwezerik

Gekarameliseerde appel / appelstroop / saus van Calvados

Piepkuiken

*Groene asperge / PX saus / eryngii / Truffel**

Valrhona crème

IJs van passievrucht / olijfolie / sabayon van vanille en limoen

*Extra bij te bestellen

Geschaafde truffel € 14,95

Achterhoeks kaviaar (10 gr) € 22,95

Kaasplateau € 16,50 of supplement dessert € 9,50

3 GANGEN | € 45,00,- | Bijpassende wijnen € 25,50
Mabré – Piepkuiken – Valrhona crème

4 GANGEN | € 59,50 | Bijpassende wijnen € 34,00
Coquille – kabeljauw – piepkuiken – Valrhona crème

5 GANGEN | € 69,50,- | Bijpassende wijnen € 42,50
Coquille – Mabré – Kabeljauw – Piepkuiken – Valrhona crème

6 GANGEN | € 79,50 | Bijpassende wijnen € 51,00
Zie volledig bovenstaand menu

Vegetarisch

Tartaar van gerookte wortel
IJs van rode biet – luchtige hollandaise

Mielle Feuille van knolselderij
Pistache – saus van Parmezaan

Gepocheerd ei
Aardappel puree – geschaafde truffel – pommes soufflé – bospaddenstoel saus

Gegratineerde pruimen
Amandelspijs – Comté kaas – hazelnoot ijs

4-gangen vegetarisch € 47,50

A la carte

Voorgerechten

Gemarineerde zalm	€ 16,50
Terrine van ganzenlever	€ 20,50
Salade Riche	€ 29,50
<i>Ganzenlever, zwezerik, kreeft, gamba, zalm en duivenborst (ook als hoofdgerecht te bestellen)</i>	

Hoofdgerechten

Kabeljauw <i>met botersaus van gember</i>	€ 26,50
Tournedos <i>met rode wijn jus</i>	€ 36,50
Tournedos Rossini	€ 49,50
<i>Ganzenlever / brioche / verse truffel / Madeira</i>	

Extra bij te bestellen

Friet met mayonaise	€ 5,50
Frisse salade	€ 4,50

Dessert

Dame blanche	€ 10,50
Pruimen gegratineerd met Comté en amandelspijs met ijs van Hazelnoot	€ 10,50
Luchtige tiramisu met hazelnoot ijs	€ 10,50
Kaasplateau	€ 16,50

Allergieën? Geef het aan ons door.

Kreeftenkaart

Soep

Bisque d'homard € 11,95

Voorgerechten

Oester 6 st. Fine de Claire	€ 22,50
Halve kreeft mayonaise	€ 24,50
Salade kreeft, met meloen en aioli	€ 25,50

Hoofdgerechten

Hele kreeft Pernod <i>Gevuld met tomaat, saus van Pernod en gegratineerd met oude kaas</i>	€ 42,50
Hele kreeft au curry <i>Gevuld met couscous en saus van kerrie-kokos</i>	€ 42,50
Hele kreeft Valencie <i>Gevuld met tomaat en paprika, saus van tomaat cognac gegratineerd met kaas</i>	€ 42,50

Hele kreeft wordt geserveerd met friet en salade