

Laat u zich verrassen door onze Chef!....

| | |
|--|-------|
| 3-gangen voorgerecht hoofdgerecht dessert | 45.00 |
| 4-gangen voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht dessert | 57.50 |
| 5-gangen voorgerecht soep tussengerecht hoofdgerecht dessert | 65.00 |

Wijnbegeleiding; 7.50 per glas

Dineert u liever à la carte....

Voorgerechten

Charlotte van asperges met zalmartaar, krokante gamba,
kwarteleitje en kaviaarvinaigrette

17.50

Krokante gamba's 5 stuks, gestoofde spinazie, soja-gembersaus

17.50

½ dozijn Zeeuwse oesters, cru 19.50 (3 stuks 10.00)

Gegratineerd 22.50 (3 stuks 12.50)

Gebakken coquilles st.-Jacques met krokante asperges, Iberico-ham,
vinaigrette van truffel en morilles

19.50

Gegratineerde ½ kreeft met tagliolini, wakame en Hollandse garnalen

26.50

Carpaccio van ossenhaas met truffelcrème, Parmaham,
geschaafde Parmezaan, kroketje van pastinaak en truffel

15.50

Voorgerechten

Pastrami van kalvslende met krullen eendenlever,
aspergesalade, kwartelei, vinaigrette van balsamico en truffel

17.50

Proeverij L'Éveling:

Kreeftenbisque royal, gravad lax met mosterd-dille,
coquille st.-Jacques, tonijn tataki, foie gras, Pata negra ham

22.50

Crème brûlée van asperges met truffelmousseline,
gemarineerde asperge en krokant kwarteleitje

17.50

Soepen

Krachtige ossenstaartconsommé met fijne groenten
geparfumeerd met Madeira

8.50

Lichtgebonden soep van asperges met achterham en kervel

10.00

Kreeftenbisque royal, met lobbige room en Armagnac

15.00

Hoofdgerecht vegetarisch

Buideltje van filodeeg met Jackfruit, asperges op 2 manieren,
grillgroenten en kruiden Hollandaisesaus

26.50

Hoofdgerechten vis

Filet van heilbot met Brabantse asperges, amandeltjes en Hollandaisesaus

27.50

Geroosterde zeebaars met coquille st.-Jacques, tomatenrisotto,
en een groene kruidensaus

28.50

Gebakken en gefileerde zeetong met aardappelkroketjes en een blanke botersaus

45.00

Gegratineerde hele kreeft Thermidor met Hollandse garnaltjes
fondantaardappeltjes en kreeftensaus

47.50

Heeft u wensen op het gebied van allergenen en diëten dan vernemen wij die graag van u

Hoofdgerechten vlees

Asperges Brabançonne met geweldige achterham,
peterselie aardappeltjes en Hollandaisesaus

27.50

Suprême van parelhoenfilet met ravioli van truffel en saus van morilles

26.50

Gebraden filet en koteletjes van het weidelam met saus van rozemarijn en tijm

35.00

Tournedos van Jerse ossenhaas met rode port saus en quiche Lorraine

27.50 (130 gram) | 36.50 (180 gram)

Supplement asperges, 3 stuks 7.50
Supplement gebakken eendenlever: 10.00

Desserts

Assortiment van 5 geselecteerde kazen,
met notenbrood en vijgencompote

15.50

Aardbeien à la Romanoff met bourbon vanille-ijs en kletskep

11.50

Bavarois van sinaasappel en kwark, witte chocolade,
rood fruit en ijs van framboos

11.50

Dame blanche:

Bourbon vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

10.00

Lievelingsdessert:

Proeverij van zoete lekkernijen, om te delen, 2 personen

22.50

Koffie specialiteiten

- 9.50 -

Franse koffie, met Grand Marnier

Ierse koffie, met Jameson Irish whiskey

Rüdesheimer koffie, met Asbach Uralt

Italiaanse koffie, met Amaretto

Spaanse koffie, met Likeur 43, of Tia Maria