

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

3-gangen voorgerecht hoofdgerecht dessert	38.50
4-gangen voorgerecht tussengerecht hoofdgerecht dessert	47.50
5-gangen voorgerecht soep tussengerecht hoofdgerecht dessert	55.00

Wijnarrangementen: 3-gangen 19.50 | 4-gangen 25.00 | 5-gangen 30.00

Dineert u liever à la carte....

Voorgerechten

'Fruit de mer'

Gerookte zalm, geroosterde tonijn, krokante gamba
Hollandse garnalen, palingmousseline

15.50

Krokante gamba's 5 stuks, zoetzure groenten, soja-gembersaus

15.50

½ dozijn Zeeuwse oesters, rauw of gegratineerd

18.50 (3stuks 9.50)

Lauwarme Canadese kreeft met coquille st.-Jacques,
kaviaardressing en kreeftenschuim

21.50

Carpaccio van ossenhaas met truffelcrème, gedroogde Parmaham,
en geschaafde Parmezaan

14.50

Kalfspastrami met geschroeide tonijn, krokante kappertjes,
ansjovis en basilicumvinaigrette

15.50



BRASSERIE
L'ÉVELING

Voorgerechten

Gebakken foie gras en krokante zwezerik,
gekarameliseerde appeltjes en calvadossaus

19.50

Proeverij L'Éveling:

Kreeftenbisque royal, gravad lax met mosterd-dille,
coquille st.-Jacques, tonijn sashimi, eendenlever, pata negra Iberico ham

21.50

Tartaar van gepofte paprika met geschroeide groene asperges,
kroketje van geitenkaas en kimchi

14.50

Soepen

Krachtige ossenstaartconsommé met fijne groenten,
geparfumeerd met Madera

8.50

Licht gebonden soep van kervel en gerookte paling

9.50

Kreeftenbisque royal, met lobbige room en Armagnac

12.50

Hoofdgerechten vegetarisch

Ravioli van aubergine met doperwtencrème, gemarineerde tomaten en halloumi

23.50

Loempia van kikkererwten, truffelroerei, gestoomde groenten, linguïne, krokante prei

23.50

Hoofdgerechten vis

Panaché van Schotse zalm, zeebaars en krokante gamba
met een groene kruidensaus

24.50

Gebakken kabeljauwfilet met coquilles st.-Jacques en een witte wijnsaus

25.50

Geroosterde tarbot met gebakken langoustine en saffraan-saus

31.50

Gebakken en gefileerde zeetong met aardappelkroketjes
en een blanke botersaus

39.50

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

Hoofdgerechten vlees

Zacht gegaarde filet van varkenshaas met kastanjechampignons en spekjes

24.50

Tamme eendenborst á la Orange met gebakken witlof, kardemom, en sinaasappel

25.50

Supplement gebakken foie gras 8.50

Gebraden kalfshaas met krokante zwezerik en een truffel-morillesaus

32.50

Tournedos van Ierse ossenhaas met rode portsaus en tarte Tatin van rode ui

29.50 (180 gram) | 23.50 (120 gram)

Desserts

Assortiment van 5 geselecteerde kazen,
met notenbrood en vijgencompote

13.50

Panna cotta van vanille met gemarineerde ananas,
mousse van kokos en ijs van witte chocolade

10.00

Bavarois van bloedsinaasappel met crème Suisse
en roomijs van amaretto

10.00

Dame blanche:

Bourbon vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

10.00

L'Évelingsdessert:

Proeverij van zoete lekkernijen, om te delen, 2 personen

18.50

Koffie specialiteiten

- 9.50 -

Rüdesheimer koffie, met Asbach Uralt

Ierse koffie, met Jameson Irish whiskey

Franse koffie, met Grand Marnier

Italiaanse koffie, met Amaretto

Spaanse koffie, met Likeur 43, Tía María