

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

Rosbief van tonijn met gamba's in tempura,
Hollandse garnalen en wakame

16.50

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

17.50

à la Minute gerookte Schotse zalmfilet op zuurkool,
met een saus van riesling en spekjes

18.50

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

Gegratineerd 22.50 (3 stuks 12.50)

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

15.50

Geschroeiide coquilles st.-Jacques met Pata negra ham,
gerookte paling en kaviaarvinaigrette

19.50

Voorgerechten

Tartaar van hertenhaas met truffel, krullen eendenlever,
kroketje van bospaddenstoelen en frambozen vinaïgrette

19.50

Proeverij L'Éveling:

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

22.50

Tartaar van gepofte paprika met ravioli van ricotta,
groene asperges, orzo, en kroketje van geitenkaas

15.50

Soepen

Verfijnde wildebouillon met tartaar van hert
en ravioli van bospaddenstoelen

8.50

Licht gebonden soep van oesterzwammen
met gerookte eendenborst en kervel

10.00

Kreeftenbisque royal, met lobbige room en Armagnac

15.00

Hoofdgerecht vegetarisch

Ragout van bospaddenstoelen met risotto,
gegrilde groenten en krokante couscous

24.50

Hoofdgerechten vis

Heilbotfilet met aardappelschubben, krokante gamba en Hollandaisesaus

26.50

Gebakken kabeljauw en rode mulfilet met een bieslook beurre blanc

27.50

Gebakken en gefileerde zeetong met aardappelkroketjes
en een blanke botersaus

45.00

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

Hoofdgerechten vlees | wild

Zacht gegaarde varkenshaasfilet met een saus van
kastanjechampignons en spekjes

26.50

Gebraden wilde eend met gebakken eendenlever,
gekarameliseerde witlof en saus van blauwe bessen

29.50

Gebraden hertenhaas, verfijnde wildsaus, knolselderijmousseline,
cranberry's en bospaddenstoelen

35.00

Tournedos van Ierse ossenhaas met ravioli van truffel en saus van morilles

26.50 (120 gram) | 35.00 (180 gram)

Supplement gebakken eendenlever

10.00

Desserts

Assortiment van 5 geselecteerde kazen,
met notenbrood en vijgencompote

15.50

Bavarois van mandarijn, crème Suisse,
ijs van pistache en advocaatsaus

11.50

Lopend taartje van pure chocolade, meringue van hazelnoot
en roomijs van witte chocolade

11.50

Dame blanche:

Bourbon vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

10.00

Liewelingsdessert:

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 di Saronno

Spaanse koffie, met Likeur 43, of Tia Maria