

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

3-gangen  voorgerecht  hoofdgerecht  dessert	39.50
4-gangen  voorgerecht  tussengerecht  hoofdgerecht  dessert	48.50
5-gangen  voorgerecht  soep  tussengerecht  hoofdgerecht  dessert	55.00

Wijnarrangementen: 3-gangen 21.50 | 4-gangen 27.50 | 5-gangen 32.50

\*\*\*\*\*

Dineert u liever à la carte....

### Voorgerechten

Tartaar van Schotse zalm, geroosterde tonijn,  
palingmousseline, Hollandse garnalen en krokante gamba

15.50

\*\*\*\*\*

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

15.50

\*\*\*\*\*

½ dozijn Zeeuwse oesters, rauw of gegratineerd

18.50 (3stuks 9.50)

\*\*\*\*\*

Lauwarme kreeft met coquille st.-Jacques, groene asperges,  
doperwtensalade en een kaviaarvinaigrette

21.50

\*\*\*\*\*

Carpaccio van ossenhaas met truffelcrème,  
gedroogde Parmaham en geschaafde Parmezaan

15.00

\*\*\*\*\*

Krokante kalfszwezerik met gebakken eendenlever,  
bataat crème, tuinboontje en Pedro Ximenez saus

19.50

## Voorgerechten

Tranches lauwarme eendenborst met krullen eendenlever,  
bitterbal van rode biet en vinaïgrette van framboos

17.50

\*\*\*\*\*

Proeverij L'Éveling:

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

21.50

\*\*\*\*\*

Taartje van zoete aardappel, kerrie en selderij, gepofte paprika  
gemarineerde mango, cashewnootje en peterselieolie

14.50

## Soepen

Krachtige ossenstaartconsommé met fijne groenten,  
geparfumeerd met Madera

8.50

\*\*\*\*\*

Licht gebonden soep van waterkers en kervel met gerookte Paling

9.50

\*\*\*\*\*

Kreeftenbisque royal, met lobbige room en Armagnac

13.50

## Hoofdgerechten vegetarisch

Taartje van Provençaalse groenten, groene asperges, Cherry tomaat en feta kaas

23.50

\*\*\*\*\*

Loempia van kruidenrisotto met gebakken groenten, tagliatelle en krokante roodlof

24.50

## Hoofdgerechten vis

Panaché van zalmfilet, zeebaars en kabeljauw met Hollandaise saus

24.50

\*\*\*\*\*

Gebakken doradefilet met krokante gamba en een witte wijnsaus

25.50

\*\*\*\*\*

Rog vleugel met gebakken coquille st.-Jacques,  
amandeltjes, kappertjes en luchtige saffraan-saus

29.50

\*\*\*\*\*

Gebakken en gefileerde zeetong met aardappelkroketjes  
en een blanke botersaus

41.50

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

## Hoofdgerechten vlees

Zacht gegaarde varkenshaasfilet met een saus van kastanjechampignons en spekjes

24.50

\*\*\*\*\*

Gebraden tamme eendenborst á la Orange, gebakken witlof, sinaasappel

26.50

\*\*\*\*\*

Gesauteerde kalfshaasfilet met krokante zwezerik en morillesaus

34.50

\*\*\*\*\*

Tournedos van Ierse ossenhaas met sukade bitterbal en saus beurre café de Paris

25.00 (120 gram) | 31.50 (180 gram)

Supplement gebakken eendenlever voor bij uw hoofdgerecht:

8.50



BRASSERIE  
**L'ÉVELING**

### Desserts

Assortiment van 5 geselecteerde kazen,  
met notenbrood en vijgencompote

14.50

\*\*\*\*\*

Mousse van pure chocolade met gekonfijte kumquats en kersenroomijs

10.00

\*\*\*\*\*

Coupe de sorbet, met vers fruit en crème Chantilly

10.00

\*\*\*\*\*

Gepocheerde perzik met vanille bavaroise, bros van witte chocolade,  
rood fruit en nougatine ijs

10.00

\*\*\*\*\*

Dame blanche:

Bourbon vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

10.00

\*\*\*\*\*

L'Évelingsdessert:

Proeverij van zoete lekkernijen, om te delen, 2 personen

19.50

### 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 María