

Menu de la Maison

3-gangenmenu 39,95

4-gangenmenu* 49,95

5-gangenmenu** 59,95

VOORGERECHTEN

Klassieke steak tartaar - 90 gram

cornichon | brioche

Gerookte zalmtartaar

blini | mierikswortel | haringkaviaar

Rode bietensalade

mesclun | geitenkaas | truffelvinaigrette

TUSSENGERECHT*

Gegratineerde escargots/gamba's/paddenstoelen

knoflook | gruyère | stokbrood

HOOFDGERECHTEN

Sliptongen - 2 stuks

friet | salade

Scholfilet

schorseneren | paddenstoelen | saus van eekhoortjesbrood

Confit de canard

gestoofde prei | specerijenjus | aardappelmousseline

KAASGANG**

5 soorten kaas

kweeper | vijgenbrood

NAGERECHTEN

Apple pie cheesecake

vanille-ijs | appelcompote

Macaron delice

3 soorten | pistache-ijs

5 soorten kaas + 6

kweeper | vijgenbrood

WINE BAR

LEMONGRASS

Bites

Amuse | 3
special van de chef

Stokbrood | 8
kruidenboter | aioli

Zeeuwse Creuse - 3/6/12 stuks | 10.5/21/42
sjalottenvinaigrette | citroen

Gillardeau - 3/6/12 stuks | 16.5/33/66
sjalottenvinaigrette | citroen

Pata Negra - 70 gram | 16
stokbrood

Hollandse garnalenkroketjes - 4 stuks | 19
brioche toast | cocktailsaus

Tot 18:00 uur

Hollandse garnalenbitterballen - 6 stuks | 17.5

Bitterballen - 6 stuks | 8

Kaasttengels - 6 stuks | 9

Tempura gamba's - 6 stuks | 12

Voorgerechten

Klassieke steak tartaar - 90 gram | 15
cornichon | brioche

Gebakken kalfszwezerik | 23.5
aardappelmousseline | pompoen | bordelaise

Terrine van eendenlever | 23.5
appel-balsamicostroop | brioche toast

Gegratineerde escargots | 15
knoflook | gruyère | stokbrood

Gerookte zalmtartaar | 15
blini | mierikswortel | haringkaviaar

Hollandse garnalencocktail | 21
broodsoldaatjes | cocktailsaus

Gegratineerde gamba's | 16
knoflook | gruyère | stokbrood

Gebakken coquilles | 21
topinamboer | wasabi-beurre blanc | enoki

Rode bietensalade | 15
mesclun | geitenkaas | truffelvinaigrette

Gegratineerde paddenstoelen | 14
knoflook | gruyère | stokbrood

Soepen

Bouillabaisse | 19.5

klassieke Franse vissoep, geserveerd met rouille en stokbrood

Bisque d'Homard | 21

kreeft | cognacroom

Uiensoep | 12

crouton | gruyère

Hoofdgerechten

Bavette - 150/225 gram | 25/32.5

pepersaus | geroosterde groenten | friet

Rib-eye - 275 gram | 45

pepersaus | geroosterde groenten | friet

Lemongrass' butchers cut - 600 gram | 65

pepersaus | geroosterde groenten | friet

Confit de canard | 25

gestoofde prei | specerijenjus | aardappelmousseline

Smashed burger | 25

sla | tomaat | cheddar | bacon | Lemongrass-saus | friet

Vangst van de dag | dagprijs

Kreeft gekookt of gegrild - 400 gram | dagprijs

friet | salade

Sliptongen | dagprijs

in roomboter gebakken | friet | salade

Scholfilet | 26

schorseneren | paddenstoelen | saus van eekhoortjesbrood

Enoki steak (V) | 25

schorseneren | paddenstoelen | saus van eekhoortjesbrood

Bijgerechten

Bearnaisesaus, rode wijnsaus of beurre de Paris | 2.5

Friet | 6

Truffle fries | 9

parmezaanse kaas | truffelmayonaise | knoflookcrumble

Gewokte seizoensgroenten | 6.5

Groene salade | 5

citrusdressing

Desserts

Apple pie cheesecake | 12
vanille-ijs | appelcompote

Tarte noisette et figue | 14
hazelnootmousse | frangipane | vijgen | mascapone-ijs

Moelleux au chocolate | 12
gezouten karamelijs | witte chocoladecrumble
Houd rekening met een langere bereidingstijd

Macaron delice | 10
3 soorten | pistache-ijs

Kaasplank | 18
5 soorten kaas | kweepeercompote | vijgenbrood

Dessertwijnen

Château Violet - Sauternes 7
Frankrijk, Bordeaux
semillon, sauvignon blanc, muscadelle
gedroogd geel fruit | vanille | rijk | zoete citrus

Vignamato - Vi di Visciola 8
Italië, Marken
kersen, sangiovese, montepulciano
bramen | fijn zuurtje | amarenakers | fris

**Domaine de Baumard
Coteaux du Layon Carte d'Or** 8
Frankrijk, Loire
chenin blanc
lentebloesem | elegante zuren | peer | mineraliteit

**Cantina Gorgo
Moscato Rosa di Monte Torre** 9
Italië, Veneto
moscato rosa
aromatisch | pruimen | rozen | exotisch fruit

Château Guéry - D'Or et de Givre 9
Frankrijk, Minervois
gewurztraminer, viognier
karamel | friszoet | krenten | honing

Toro Albalá - Don PX 9
Spanje, Montilla Moriles
pedro ximénez
perzik | honing | dadels | cacao

Taylor's port

Fine White Port 6

Estate Finest Reserve Port 6

Late Bottled Vintage Port 8

10 Year Old Tawny Port 10

20 Year Old Tawny Port 16