

Voorgerechten

Terine van gerookte zalm, forel en zeesla

Met gel van augurk, dragon crème en zoetzure komkommer

€12,50

Scampi's op Aziatische wijze

Scampi's op Aziatische wijze gebakken met tauge, paksoi en Thaise currysaus

€13,50

Carpaccio van rund

Met mayonaise van vadouvan, geraspte Reypenaar en crumble van gekarameliseerde macademianoten

€12,50

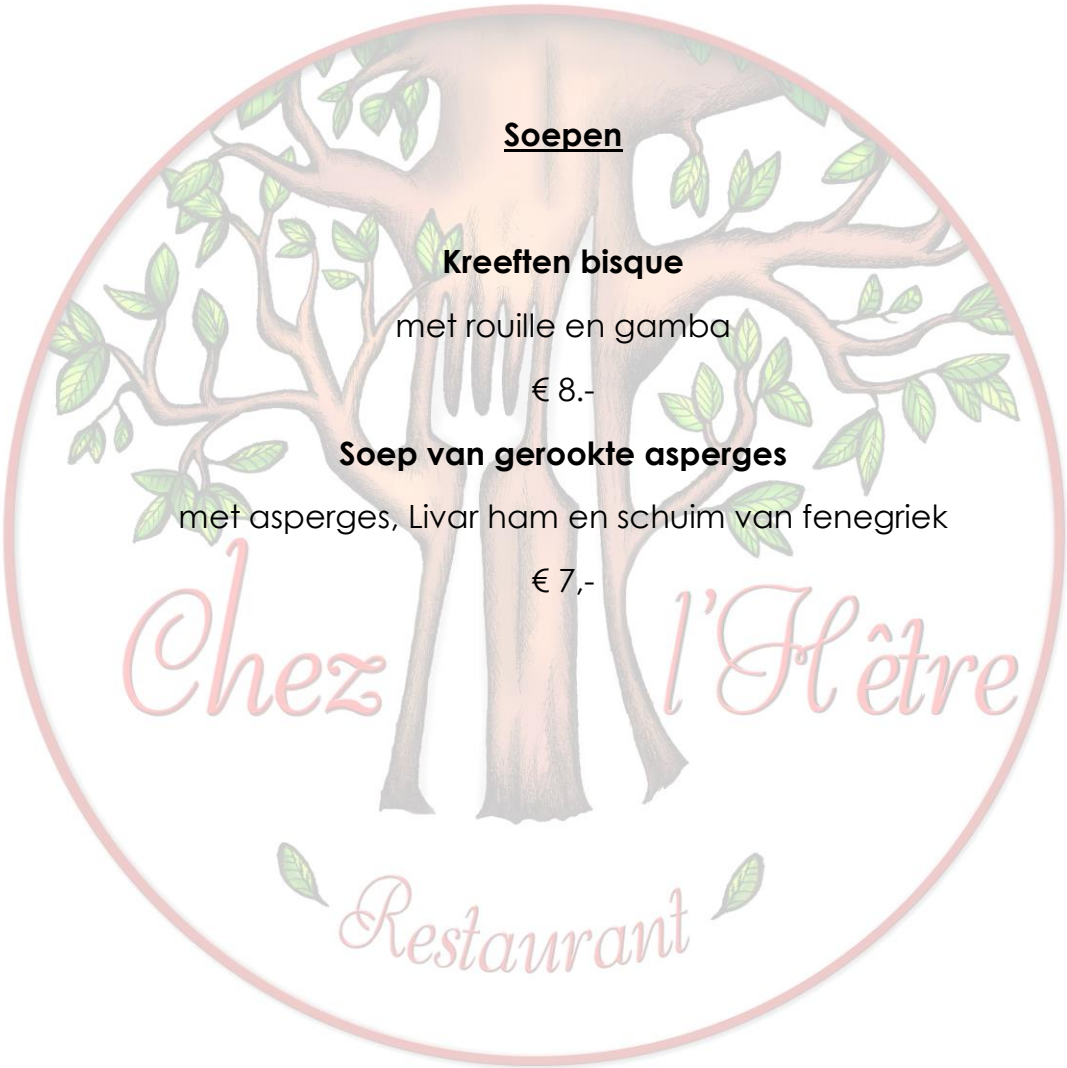
Eendenlever paté

Met brioche, en compote van mango en rode peper

€16,50

Chez l'Hêtre

Restaurant



Soepen

Tomaten Bouillon

Met cherry tomaatjes en gerookte zalm

€7,-

Crème soep van bosui

Met gesneden bosui, gebakken gamba , seroundeng en schuim van vadouvan

€7,-

Chez l'Hêtre

Restaurant

Hoofdgerechten

Vis van de dag

Met schuimige kreeften saus en passend garnituur

€23,50

Hereford tournedos (180 gr)

Met saus van maidera en gerookte sjalotte

€ 32,-

Kalfsmedalions

Met gebakken kalfszwezerik (kan ook zonder) saus van likeur 43

(met zwezerik €26)

Zonder kalfszwezerik €24,50

Proeverij van Livar varken

Bitterbal van pulledpork, krokant gebakken buikspek en saus van whisky

€24,-

Lamsbiefstuk

Met lamsstoof en saus van rodenwijn en specerijen

€26.50



Desserts

Framboos

Tartelette van papriest | framboos | bastogne ijs

€8,-

Chocolade dessert

Proeverij van drie soorten chocolade met sorbet van passievrucht

€8,50

Snickers 2.0

Pinda | chocolade | caramel

€8.50

Dessert van de week

Dit dessert wordt samen gesteld door onze patissier

€7.50

Kaasplateau

5 soorten kaas met huisgemaakte vruchten jam en vijgenbrood

€9,-

Chez l'Hêtre
Restaurant