

Voorgerechten

Rillette van gerookte makreel

Creme van groene curry, krokant van wasabi gemarineerde radijssoorten

€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 macademia noten


€12,95

Eendenlever paté

Met brioche, compote van dadel en sherry, geroosterde amandel

€16,50

Chez l'Hêtre
Restaurant



Soepen

Padenstoelen bouillon

Met prei en ravioli van wildstoof

€7,-

Soep van rode biet gepoft op de green egg

Met gebakken gamba bosui en schuim van karnemelk

€7,-

Chez l'Hêtre

Restaurant

Hoofdgerechten

Vis van de dag

Met schuimige kreeften saus en passend garnituur

€23,75

Hereford tournedos (180 gr)

Met saus van Maidaera en gerookte sjalotten

€ 32.-

Kalfsmedalion

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

(met zwezerik +€28,50)

Zonder kalfszwezerik €24,75

Proeverij van Livar varken

Bitterbal van pulled pork, krokant gebakken buikspek en saus van truffel

€24,50

Fazant filet

Met balkenbrij, kroketje zuurkool ,gekonfijt pootje saus van druivenpit mosterd

€26.50

Desserts

Parfait van advocaat

Mocca mousse | wentelteefje | coulis van abrikoos

€8,50

Chocolade dessert

Proeverij van drie soorten chocolade met sorbet van passievrucht

€8,50

Citrus

Muffin | mousse van bloedsinaasappel | compote van citrus | sorbet van mandarijn

€8.50

Nougatine

Parfait van nougatine | toffee saus | witte chocolade mousse | citrus gel

€8.50

Kaasplateau

5 soorten kaas met huisgemaakte vruchten jam en vijgenbrood

€9,-

Chez l'Hêtre
Restaurant