

Chez borrel

Oester Creuses nr 3

3stuks

Gratiné | ponzu soya

12

Oester Creuses nr 3

3stuks

sjalot | Merlot azijn | zwarte peper

10,50

Royal Belgian oscietra caviar 10gr

Blini | creme fraiche | bieslook

35

Garnaal croquette

3stuks

6,95

Rendang croquette

3stuks

6,50

Menu Chez l'Hêtre

Bij Chez l'Hêtre werken we uitsluitend met verse, huisgemaakte producten, geïnspireerd door het seizoen en wat de markt te bieden heeft. Onze keukenbrigade laat zich leiden door de dagverse ingrediënten, wat kan leiden tot variaties in het menu.

Om u mee te nemen op een culinaire reis hebben we het Chez Moments-menu samengesteld. Elk gerecht is een genietmoment op zich, en ons menu kan worden uitgebreid tot 7 momenten, zodat u kunt genieten van het beste dat onze keuken te bieden heeft.

Bij Chez l'Hêtre staan uw wensen centraal. Heeft u allergieën? Laat het ons weten en ons team zal zijn best doen om aan uw behoeften te voldoen.

Geniet van een onvergetelijke ervaring bij Chez l'Hêtre, waar elk moment een culinair hoogtepunt is.

Chez moments

Tonijn | retich | sambay | zeewier | limoenl[1]

Schol | venkel | aardappel | zeekraal | Chorizo[2]

Gamba | Thaise curry saus | paksoi | taugé [3]

Livar buikspek | zwezerik | kimchi | hoisin sinaasappel jus [4]

Rund | springrol | zoete aardappel | groene asperge | unagi | [5]

Pavlova | basilicum | witte chocolade | frambozensorbet [6]

5 verschillende soorten kazen | vijgenbrood | chutney[7]

3 Chez moments [1][5][6]	47,50
4 Chez moments [1][2][5][6]	56,50
5 Chez moments [1][2][3][5][6]	65,95
6 Chez moments [1][2][3][4][5][6]	78,50
7 Chez moments [1][2][3][4][5][6][7]	86,50

Kaas i.p.v. Dessert 6,95 supplement

Kiest u voor een ander gerecht in het menu geldt mogelijk een meerprijs.

KREEFTEN MENU

Halve Kreeft [1]

knoflook | Ricard | salade

Kreeften Bisque [2]

Rouille | rivierkreeft | bosui

Gamba's [3]

Paksoi | tauge | Thaise Curry

Halve kreeft [4]

schaaldieren saus | seizoens-groenten

Zoet dessert [5]

Naar keuze

Of

Kaas

5 soorten Kaas met vijgenbrood en vruchten chutney

3-gangen[1][4][5] 67,50

4-gangen [1][2][4][5] 74,50

5-gangen[1][2][3][4][5] 85

Kaas i.p.v. Dessert 6,95 supplement

Kiest u voor een ander gerecht in het menu geldt mogelijk een meerprijs

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Buratta

Tomaten compote | basilicum ijs | aceto | amandel

15,95

Tonijn

Rettich | sambai | zeewier | limoen

16,95

Carpaccio

Parmezaan | truffel | gemarineerde tomaat | Rucola

16,95

A LA CARTE

TUSSENGERECHTEN

Livar buikspek- zwezerik (klassieker)

kimchi | hoisin sinaasappel jus

21,50

Gamba's (klassieker)

Thaise curry saus | paksoi | taugé

17,50

Scholfilet

Aardappel | zeekraal | venkel | Choriso

16,95

Kreeften Bisque

Rouille | rivierkreeft | bosui

11,95

A LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Runder entrecote

Groene asperge | zoete aardappel | springrol | unagi

32,50

Kabeljauw

Groene asperge | risotto | saus creme fraiche

29,50

Tournedos 180gr (klassieker)

Aardappel | seizoen groenten | peper saus

34,50

Tartetatin

Zomer biet | geitenkaas van de bokkensprong | rucola

27,50

A LA CARTE

NAGERECHTEN

Pavlova

Witte chocolade | basilicum | frambozensorbet

13,50

Kaas

5 verschillende soorten kazen | Vijgenbrood | chutney

16

Frikandel speciaal *(klasieker)*

Chocolade | vruchten curry | champagne uitjes

14,65

Friandises

4 stuks

7,95