



Gastronomisch 3 Gangen Menu

“ Une Patience wordt U aangeboden”

Carpaccio van Lotte, Lauwe
Vinaigrette van Soja en Truffel, Gel
van de Duindoornbes

Kalf Friander van Peters Farm,
Winter Groentjes, « Les Truffles des
Pauvres » en Madeira jus

Structuren van Ananas, Witte
Chocolade en Kokos
Of
Europees Kaasbordje (sup. 6.00 €)

Menu Wijzigen van gerechten is Supplément € 39.00

Maand Menu Tables

Suggestie 5 Gangen Menu

Aperitief Maison en « une Patience » wordt
U aangeboden door het Tables Team

Carpaccio van Lotte, Lauwe Vinaigrette van Soja
en Truffel, Gel van Duindoornbes

Consommé van de Jager en Ravioli met Foie de
Canard

Kalf Friander van Peters Farm, Winter Groentjes,
« Les Truffles des Pauvres » en Madeira jus

Europees Kaasbordje

Of

Structuren van Ananas, Witte Chocolade en
Kokos

Menu Wijzigen van gerechten en aperitief is Supplément € 59.00

Voorgerechten

- Tartaar van Meritus, Krab en St. Jacques, Balsamico en Sinaasappel € 26.00
Terrine van Ganzenlever, Gerookte Eend, notenbroodje, Compote van Rode ui € 26.00
Scampi's, "Black Tiger" van het huis € 24.00
Ambachtelijk Gerookte Noorse Zalm € 24.00
Carpaccio van Lotte, Lauwe Vinaigrette van Soja en Truffel, Gel van de Duindoornbes € 26,00
Consommé van de Jager, Ravioli met Foie de Canard € 18,00

Soepen

- Groenten Soepje Henry IV € 9.00

Hoofdgerechten

- Nieuw-Zeelands Lam, Jonge Groenten, Dauphinoise, Graanmosterd, Honing en Tijm € 34.00
Rundfilet "Belgisch Wit Blauw", cognac en room van verse Peper € 34.00
Kabeljauw "en Papillot", fijne groentjes en Champagnesaus € 33,00
Noordzeetong "Meunier" op Traditionele wijze 450 gram € Dagprijs
Zeevruchten, Lotte, Tong, Zalm, Gamba en St. Jacques met witte wijn en Saffraan € 36.00
Kalf Friander van Peters Farm, Winter Groentjes, « Les Truffes des Pauvres » en Madeira jus € 36,00

Europees Kaasbordje € 10.50

Dessert

- "Dessert van de maand" € 10.50
Huis bereidt Vanille ijs met Warme Chocolade € 10.00