



Menu "LVJ" 🤖

Dungesneden en gebrande wilde gamba's, salade met Hollandse groene asperge, zoetzure rettich en mayonaise van Yuzu koshu
Gambas sauvages en carpaccio, salade d'asperges vertes Hollandaises avec du radis aigre-doux et mayonnaise au yuzu koshu

Geroosterde Zeebaars met romige fregola, Nduja, lente-ui en tomaat
Bar rôti, frégola crémeuse, Nduja, oignons nouveau et tomate

Surprise gerecht uit historie van '50 jaar LVJ' (++)
Plat surprise issu des 50 ans de LVJ (++)

Zwartpoothoender met jonge voorjaarsgroenten, ingelegde citroen en z'n eigen jus
Poulet noir aux jeunes légumes printaniers, citron confit et son jus

Assortiment Hollandse en Franse kazen
Assortiment de fromages
Of/Ou
Dessert "LVJ"

3-gangen 51,00 (keuze tussen Zeebaars en Hoender)
4-gangen 61,00 (excl. ++)
5-gangen 71,00

Wijnsuggesties bij het menu "LVJ":

Wit. Spanje. Iñigo (Rioja) Blanco 2022 Amézola de la Mora 44,50

Rood. Rhone. Côtes-du-Rhone 'la parts des vivants' 2024 Dom. Garon 41,50

Menu "LVJ" Vegetarisch 🤖

3 gangen 45,00 4 gangen 54,50

Passende wijnen bij de menu's 9,00/glas
Of bijpassende alcohol vrije alternatieven vanaf 8,00/glas

Les Entrées

Terrine van Hollandse witte en groene asperges, ei-mimosa en daslook (V)

Asperges blanches et vertes en terrine, oeuf mimosa et ail des ours

18,00

-met Iberico ham / -avec jambon d'Iberique

-Suppl. 5,00

Salade van meiraapjes met gebrande coquilles St. Jacques en een vinaigrette van karnemelk en groene kruiden

Salade de navets et coquilles St. Jacques 'brûlés', sa vinaigrette de petit lait et herbes vertes

19,50

Aardappelrösti met rillettes en gedroogde ham van het Iberico varken, augurk en mierikswortel

Rösti de pommes de terre avec rillettes et jambon ibérique séché, cornichons et raifort

19,00

Terrine van eendenlever met een compote van peren en gegrilde kruidkoek

Foie gras de canard en terrine à la compote de poire et pain d'épices grillé

20,00

Halve, met dragonboter, gegrilde zeekeeft, salade van zoete aardappel (per 2 pers.)

Le demi homard grillé au beurre à l'estragon et sa salade de patate douce (2 couv.)

25,50 pp

Les Plats

Gebakken heilbot, raviolis met koningskrab, groene asperge en Mousselinesaus

Flétan poêlée, raviolis au crabe royal, Asperge verte et sauce Mousseline

31,50

Langzaam gegaard konijnenboutje met gesmoorde witlof, verse morieljes en daslook

Cuisse de lapin braisée aux endives, morilles fraîches et à ail des ours

29,50

Proeverij van Hollands lam met z'n eigen jus, bimigroenten en crème van tuinerwten

Dégustation d'agneau Hollandais avec son jus, légumes bimi braisés et crème de pois vert

33,50

Gebakken kalfszwezerik LVJ met 'n saus van zee- en rivierkeeft en truffeltapenade

Ris de veau "LVJ" avec sa sauce aux écrevisses et tapenade de truffe

36,50

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten! Indien er allergiën of dieetwensen zijn laat het ons dan tijdig weten.