

MENU "LVJ" 🤖

Remoulade van knolselderij, XO saus en krokante zeeduivelwang
Rémoulade de celeri-rave, sauce XO et joue de lotte croustillante

Of/Ou

Terrine van Romanesco met ingelegde beukenzwam en geschaafde truffel,
dressing van appel, sjalot en pijnboompit
Terrine de romanesco avec pleurotes mariné et copeaux de truffe, vinaigrette aux
pommes, échalotes et pignons de pins

Geroosterde snoekbaars met een vinaigrette van kalfsjus, ei en ham met
daarbij zuurkool en gekonfijte aardappel
Sandre rôti, vinaigrette au jus de veau, œuf et jambon, servi avec choucroute
et pomme de terre confite

Schots rundribstuk met slavink van rund, geglaceerde schorseneer en zwarte knoflook
Côte de bœuf Écossaise avec 'slavink' de bœuf, salsifis glacés et jus à l'ail noir

Assortiment de fromages
Assortiment Hollandse en Franse kazen

Of/Ou

Dessert "LVJ"

55,00

3 gangen (keuze tussen gang 2 en 3)

44,50

Extra tussengerecht 'surprise'

14,50

Extra kaasgang

11,50

Menu Le Vieux Jean Vegetarisch

3 gangen 39,50 4 gangen 49,50

Wijnsuggesties bij menu LVJ:

Wit. Loire. Savennières Chenin Sec 2021 Dom. des deux Arcs 41,50

Rood. Bourgogne. Bourgogne Pinot Noir 'Le Clos Voyer' 2021 Dom. Gadant 39,50

Passende wijnen bij de menu's 8,50 / glas.

Les Entrées

Gepofte rode biet, witlof, mierikswortel en gegrilde coquilles St. Jaques
Betteraves rôties, endives, raifort et coquilles St. Jacques grillées
18,50

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
19,50

Tarte tatin van ui met gebakken wilde paddenstoelen, Parmezaan en hazelnoot
Tarte tatin d'oignons, poêlée de champignons des bois, Parmesan et noisette
17,50

Suppl. Iberico ham 5,00

Suppl. jambon Iberique

Halve, met dragonboter, gegrilde zee kreeft, salade van zoete aardappel (per 2 pers.)
Le demi homard grillé au beurre à l'estragon et sa salade de patate douce (2 couv.)
24,75 pp

Les Plats

Geroosterde zeeduivel , prei en een ragout van wilde garnalen en Noilly Prat
Lotte rôtie, poireaux et un ragoût de crevettes sauvages et Noilly Prat
29,50

Gebraden reerug, kroketje van reeschouder, winterse garnituren en
z'n eigen jus met specerijen
Selle de chevreuil et sa croquette d'épaule, garniture d'hiver et son jus aux épices
32,50

Barbarie eend met witlof, ui en een jus met séchuanpeper
Canard de Barbarie avec endives, oignons et un jus aux poivre de sichuan
27,50

Gebakken kalfszwezerik **LVJ** met 'n saus van zee- en rivierkreeft en truffeljus
Ris de veau "LVJ" avec sa sauce aux écrevisses et jus de truffe
33,50

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