## *Menu "LVJ"*

Marbré van bospeen, crème fraîche en licht gerookte gamba's met een vinaigrette van spekbokking van  en hazelnoot
Marbré de carottes, crème fraîche et gambas légèrement fumées, vinaigrette au hareng fumé et noisettes
***

Geroosterde schelvis, pommes dauphine, duxelles van paddestoelen en prei, saus beurre blanc met druivenmost
Aiglefin rôti, pommes dauphine, duxelles et sauce beurre blanc au moût de raisin
***

Surprise gerecht uit de historie van '50 jaar LVJ' (++)
Plat surprise de l'histoire des '50 ans du LVJ' (++)
***

Baambrugse big ; gebraden lende en een gestoofd wangetje met spitskool en een jus met Séchuanpeper
Porcelet de Baambrugge ; le contre-filet rôtie et sa joue mijotée, chou pointu et jus au poivre de Sichuan
***

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

| | |
|---|---|
| 3-gangen | 51,00 (keuze tussen schelvis en big) |
| 4- gangen | 61,00 (excl. ++) |
| 5- gangen | 71,00 |

Wijnsuggesties bij het menu "LVJ":
Wit. Bourgogne. L'Aligoté 2023 Maison Oliver-Sanders  52,50
Rood. Duitsland. Weingut Meyer-Näkel  Spätburgunder 2022 (Ahr)  50,00

## *Menu "LVJ" Vegetarisch*

3 gangen  45,00  4 gangen  54,50

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

# Les Entrées

Klassieke steaktartaar (maar dan van wortel) met 'n crunch van zaden en specerijen (V)
Tartare de carotte classique (façon steak) avec un croustillant de grains et d'épices (V)
18,00

Kingkrab met zoet-zure rettich, warm krabkoekje en een vinaigrette van
appel en bleekselderij
Crabe royal au radis blanc aigre-doux, galette de crabe chaud et vinaigrette
a la pomme et au céleri branche
19,50

Tarte tatin van ui met gebakken eekhoorntjesbrood en Pata Negra ham
Tarte tatin d'oignons aux cèpes poêlés et jambon Pata Negra
20,00

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
21,50

Halve, met dragonboter, gegrilde zeekreeft, 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

Geroosterde zeeduivel met pastinaak, witlof en rode wijn
La Lotte poêlée aux panais, endives et au vin rouge
31,50

Hollandse reebout met specerijen, knolselderij en cavolo nero
Gigot de chevreuil Hollandais aux épices, céleri-rave et cavolo nero
31,00

Wilde fazant, in 2 gangen geserveerd, op mijn vaders wijze, met najaarsgroenten
en een saus met Pineau des Charentes (per 2 pers.)
Faisan, en deux services, à la façon de mon Père (2 pers.)
32,50 pp

Gebakken kalfszwezerik LVJ met 'n saus van zee- en rivierkreeft 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.*