



Menu "LVJ" 🤖

Dungesneden coquilles st Jacques met meiraapjes, citroen en een vinaigrette van karnemelk met daslook

Noix de St. Jacques finement tranchés avec navets, citron et vinaigrette au babeurre et à l'ail des ours

Gebakken tongschar, tortellini met koningskrab, zeekraal en 'n saus met citroenblad
Limande-Sole poêlée, tortellini au crabe royal, salicorne et sauce aux feuilles de citronnier

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

Hollands kalf, groene asperge met gremolata, uien crème en kalfsjus
Pièce de veau hollandaise, asperges vertes à la gremolata, crème d'oignons et jus de veau

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

3-gangen 49,50 (keuze tussen tongschar en kalf)
4-gangen 59,50 (excl. ++)
5-gangen 69,50

Wijnsuggesties bij het menu "LVJ":

Wit. Italië. Cantina Ricchi Lugana 2024 (Turbiana) 44,50

Rood. Côtes-du-Rhone 'la parts des vivants' 2023 Dom. Garon 41,50

Menu "LVJ" Vegetarisch 🤖

3 gangen 43,50 4 gangen 51,50

Passende wijnen bij de menu's 9,00/glas

Les Entrées

Rode biet van de barbecue met roodlof, hangop en sumac (V)
Betteraves cuites au barbecue avec radicchio, yaourt égoutté et sumac (V)
18,00

-met gebakken eendenlever
-avec foie gras de canard sauté
-Suppl. 7,50

Wilde gamba's, op twee manieren geserveerd met zoetzure rettich en
mayonaise van Yuzu koshu
Gambas sauvages, en deux façons avec du radis aigre-doux et mayonnaise au yuzu koshu
21,50

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
20,00

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

Gebakken zeeduivel met een saus van wilde spinazie, licht gerookte garnalen
en krokante sjalotjes

Médailles de lotte rôtis avec une sauce aux épinards sauvages et crevettes
légèrement fumées, échalotes croustillantes
31,00

Langzaam gegaard konijnenboutje met gesmoorde witlof, verse morieljes en daslook
Cuisse de lapin braisée aux endives, morilles fraîches et à l'ail sauvage
29,50

Proeverij van Hollands lam met z'n eigen jus, gesmoorde 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 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!