Menu "LVJ"

Salade van Beluga linzen met vadouvan en twee bereidingen black angus rund
Salade de lentilles beluga au vadouvan et deux préparations de bœuf black angus
***

Geroosterde heilbot met risotto en pompoen
Blanc de flétan rôti au risotto et au potiron
***

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

Gebraden reebout met knolselderij, aardpeer, spruitenblad en specerijen
Cuissot de chevreuil rôti aux légumes-racines, feuilles de choux de bruxelles et épices
***

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

3-gangen	52,50 (keuze tussen heilbot en reebout)
4- gangen	65,00 (excl. ++)
5- gangen	75,00

Wijnsuggesties bij het menu "LVJ":
Wit. Alsace. Sylvaner (en barrique) 2023 Dom. J.P. Ecklé 39,50
Rood. Languedoc. Cuvée Apollon 2021 Château de Mattes-Sabran 52,50

Menu "LVJ" Vegetarisch

3 gangen 45,00 4 gangen 55,00

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.