



### Menu "LVJ" 🤖

Geplette 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' 2023 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

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

Médallions 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!**