

DESSERTS

**Assortiment van 5 kazen
geselecteerd door onze
kaasaffineurs "Van Tricht" uit Antwerpen
14,50**

**Frangipane met rabarber compote, yoghurtijs
en mousse van mascarpone
8,50**

**Crème brûlée met vanille-ijs
9,50**

**Tijgersoes met mouse van espressobonen,
vanille-ijs en chocoladesaus
12,50**

**Baba met Limoncello
en citroensorbet overgoten met schuimwijn
12,50**

DE NEERCANNE
L'Auberge

LUNCHMENU BIB GOURMAND

VOORGERECHT

**Hoender met grotchampignons, rucola
en crème van kanzuri**

of

**Gepekeld kabeljauw met coquille, groene asperges,
radijs en mierikswortel-crème**

HOOFDGERECHT

**Gebakken dorade met lamsoor en asperges
met citroenmousseline**

of

**Lamsbout met lamsnek á la Provençaal
met gebakken asperges**

DESSERT

**Assortiment van 5 kazen
(suppl. 4,50)**

Of

**Frangipane met rabarber compote yoghurtijs
en mousse van mascarpone**

3-Gangenmenu 39,-

Wijn-arrangement met bijpassende wijnen 30,-
3 glazen bijpassende wijn en water (zonder aperitief)

VOORGERECHTEN

**Asperges met gerookte zalm met mousseline-saus
en bieslook op onze wijze
16,50**

**Krokant gebakken en gelakte varkensschenkel
met gepofte ui en rucola
15,50**

**Salade met asperges, gepocheerd ei,
crème van peterselie en geraspte Parmezaan
15,25**

**Strand-krabbensoep op onze wijze
rouille met Luikse saffraan
14,50**

HOOFDGERECHTEN

**Gebakken kabeljauw op
Raymond's eigenwijze wijze
27,50**

**Gegrilde bavette met béarnaisesaus
en verse dikke frieten
26,50**

**Asperge-risotto
met een schuim van asperges
22,50**