

DESSERTS

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

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



RELAIS &
CHATEAUX

LUNCHMENU BIB GOURMAND

VOORGERECHT

Tartaar van kalf met ansjovis crème, XO-kaas
en een pesto van peterselie

of

Canner-kreeft met tartaar van zalm, salade van
koolrabi en venkel met citrus/venkel vinaigrette

HOOFDGERECHT

Gebakken scholfilet met snijbiet,
en een saus meunière

of

Gegrilde tamme eendenborst
met een variëteit van bieten en een jus van specerijen

DESSERT

Assortiment van 5 kazen

(suppl. 4,50)

of

Verskillende soorten aardbeien met mousse van
vlierbessenbloesem en yoghurt

3-Gangenmenu 39,-

Wijn-arrangement met bijpassende wijnen 30,-

3 glazen bijpassende wijn en water (zonder aperitief)

VOORGERECHTEN

Caesar salade aan tafel bereid,
Poulet Noir, ansjovis
en verschillende bereidingen van buikspek
16,50

Onze eigen "Sjink" op toast een
gepocheerd ei en mousseline saus
16,50

Salade met in tempura gefrituurde courgette bloemen
met peterselie crème
15,25

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

HOOFDGERECHTEN

Gebakken kabeljauw op
Raymond's eigenwijze wijze
27,50

Gegrilde 'Double Dutch' entrecôte
met béarnaisesaus en verse dikke frieten
28,50

Venkel-risotto, venkelsalade met groene appel
en een schuim van gebrande citroen
22,50

Omdat wij met dagverse producten en groentes uit eigen moestuin werken kunnen gerechten aangepast zijn