

## DESSERTS

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

Crème brûlée met vanille-ijs  
9,50

Gemarineerd zomerfruit met verse sabayon  
van witte Martini  
13,50

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

Zeeuwse mosselen met zalm  
en verschillende bereidingen van knoflook

### **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

Verschillende soorten zomerfruit 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

Verschillende tomaten uit onze eigen tuin  
met een crème van basilicum en een Burrata mozzarella  
17,50

Kreeft met tartaar van zalm, salade van  
koolrabi en venkel met citrus/venkel vinaigrette  
17,50

## **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