

L' Auberge

DE NEERCANNE

LUNCHEN BIJ L'AUBERGE DE NEERCANNE

Welkom bij Lunchrestaurant l'Auberge de Neercanne.
Chef de cuisine Raymond Remmen, gastheer Leo Smeijers
en hun team heten u van harte welkom.

Met veel enthousiasme werken wij met regionale en
hoofdzakelijk biologische en seizoensgebonden producten.
We streven er na een ambachtelijke keuken te hanteren.

Veel van onze producten komen uit de eigen tuin,
Deze is gelegen achter de l'Auberge, neem hier gerust een kijkje
misschien komt u nog wel een van onze vrijwilligers tegen die u
graag extra informatie willen geven over onze moestuin
of onze bijen volken die onze honing verzorgen.
Tevens zijn trots op fijne samenwerkingen met verschillende
lokale leveranciers uit de Jekervalei.

Het hele team van l'Auberge de Neercanne
wens u een fijne maaltijd

Wij houden graag rekening met uw allergieën.



'LEVE DE JEKER'

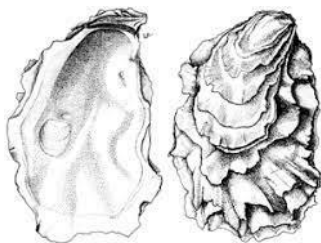
'LEVE DE JEKER'

Een initiatief waarbij we zowel de Nederlandse
alsook de Belgische gemeenschap willen verbinden.
Een gedeelde visie op de toekomst waarbij we op basis van de
drie pijlers, ecologisch, economisch en sociaal
grensoverschrijdend alle belanghebbende binnen het Jekerdal
willen betrekken
in een gedeeld rentmeesterschap voor onze omgeving.
Als gemeenschap willen wij van elkaar leren, inspireren
en elkaar motiveren om samen voor het beste resultaat te gaan
door samen goede keuzes te maken.
Voor nu en de toekomst van onze prachtige omgeving.
Zo nemen we onze verantwoordelijkheid
naar de volgende generatie.

Door samenwerking heeft bijvoorbeeld ons zuurdesembrood
inmiddels een "Footprint" van minder dan 1000 stappen.

Omdat wij met dagverse producten en groenten, veelal uit eigen moestuin werken kunnen gerechten gewijzigd zijn

CREUSE OESTERS



**Creuse oesters
met citroen
en vinaigrette van Cabernet Sauvignon**

4,50 euro per stuk

te bestellen vanaf twee stuks

LUNCHMENU BIB GOURMAND

VOORGERECHT

Dun gesneden, gegaarde fazant
met appel en Nederlandse Whiskey

of

Gemarineerde makreelfilet met gebakken radicchio,
crème van eidooier en saffraan

EXTRA TUSSENGERECHT

De hele witlof met Belper Knolle kaas
en een zachte Béchamelsaus

(14,-)

HOOFDGERECHT

Gebakken filet en hazenpeper
van de Hollandse haas

of

Op de huid gebakken snoekbaarsfilet
met Hollandaise saus en Pommery-mosterd

DESSERT

Assortiment van 5 kazen

(suppl. 6,-)

of

“Tarte Tatin” van appel met ijs en een Calvados schuim

3-gangenmenu 45,-

**Wijn-arrangement met bijpassende wijnen 32,-
3 glazen bijpassende wijn en water (zonder aperitief)**

Omdat wij met dagverse producten en groenten, veelal uit eigen moestuin werken kunnen gerechten gewijzigd zijn

VOORGERECHTEN



Creuse oesters
per stuk
4,50

**Aan tafel gesneden gerookte zalm met
geroomde zuurkool en witte wijnsaus**
20,-

kan ook als tussengerecht

**Bloedworst met crème van pastinaak en
een vinaigrette van bieten**
17,-

**Gerookte rivierpaling met Waldorf salade
en vinaigrette van geroosterde knolselderij**
18,-

**Gepocheerd Jeker ei en veldsla
met een bechamel van champignons en hazelnoot**
15,-

HOOFDGERECHTEN

**Gebakken kabeljauw op
Raymond's eigenwijze wijze**
31,-

**Gebakken Nederlandse hertenbief
met kweeperen en Sherrysaus**
33,-

**Chinese kool in zijn geheel bereid
met een saus op basis van havermelk met karwij en foelie**
24,-

PRE-DESSERT

**Assortiment van 5 kazen
geselecteerd door onze
kaas affineurs "Van Tricht" uit Antwerpen**
€ 17,-
(menu suppl. 6,-)

DESSERTS

**"Tarte Tatin" van appel met ijs
en een Calvados schuim**
14,-

Crème brûlée met vanille-ijs
12,-

**"Café glacé"
vanille-ijs met sterke koffie, koffielikeur
en half geslagen room**
15,-

Bloedsinaasappel met sabayon van Cointreau
15,-

Omdat wij met dagverse producten en groenten, veelal uit eigen moestuin werken kunnen gerechten gewijzigd zijn