

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 en toewijding werken wij
in onze keuken met seizoensgebonden, regionale
en hoofdzakelijk biologische producten.

Voor zover het mogelijk is,
komen deze producten uit eigen tuin,
of uit de directe omgeving.

Wij streven naar een ambachtelijke keuken.

Het team van l'Auberge de Neercanne
wensst u een fijne lunch toe.

Mocht u dieetwensen hebben, dan horen wij dat graag.



'LEVE DE JEKER'

'Leve de Jeker' is een initiatief waarbij wij de Nederlandse en de
Belgische gemeenschap in het Jekerdal verbinden.

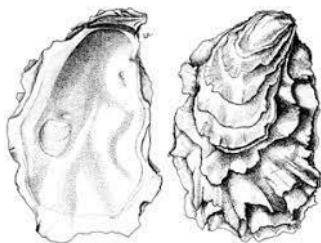
Door een gedeelde toekomstvisie waarbij we op basis van de
drie pijlers, ecologisch, economisch en sociaal
grensoverschrijdend alle belanghebbende binnen het Jekerdal
gaan samenwerken aan een gedeeld rentmeesterschap
over onze omgeving.

Als gemeenschap willen wij van elkaar leren, inspireren en
elkaar motiveren om samen voor het beste resultaat te gaan en
om samen die keuzes te maken voor nu
en de toekomst van onze prachtige omgeving.
Zo nemen we onze verantwoordelijkheid
naar de volgende generatie.

Door deze samenwerking heeft 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



In de maand augustus
serveren we helaas geen oester

LUNCHMENU BIB GOURMAND

VOORGERECHT

Salade de fenouil et de céleri
avec Speck d'Asiago

ou

Haddock mariné et cuit à point
avec du lait de tigre et une sélection de tomates

EXTRA TUSSENGERECHT

zacht gegaarde mosselen met knoflook
(14,-)

HOOFDGERECHT

Boerderij eend, filet en bout
met gefermenteerde pruimen

of

Roodbaarsfilet met boterjus
en zachte ansjovis

DESSERT

Assortiment van 5 kazen
(suppl. 6,-)

of

Bittere chocolade met Bramen, appel en ijs

3-Gangenmenu 41,-

Wijn-arrangement met bijpassende wijnen 30,-
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

Caesar salade aan tafel bereid,
"Mechelse Koekoek", ansjovis
en verschillende bereidingen van buikspek
19,-

Onze eigen "Sjink" op toast met gepocheerd ei
en mousseline-saus
18,-

Jekerdal bieten met frambozen
en een crème van feta kaas
16,-

Salade van venkel met Canner kreeft
en een gefrituurde courgette bloem
20,-

HOOFDGERECHTEN

Gebakken kabeljauw op
Raymond's eigenwijze wijze
30,-

Entrecote van het "Holstein" dubbeldoel rund
met Béarnaisesaus en dikke frieten
31,-

Terrine van aardappel met gestoofde artisjok
en een bouillon van laurier
26,-

PRE-DESSERT

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

DESSERTS

Bittere chocolade met Bramen, appel en ijs
(dessert menu)
12,-

Crème brûlée met vanille-ijs
11,-

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

Crèmeux van witte chocolade en vlierbloesem
met zomerfruit van Edith Boëne en yoghurt ijs
15,-

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