

Le Hollandais

Oesters & fruit de mer

Gillardeau no. 3

Per stuk €4 .5

Fruit de mer €95

Kreeft – scheermessen – vongole – oesters – mosselen
gamba - coquille

Chefs menu (verrassing)

3 gangen €49

4 gangen €58

5 gangen €63

6 gangen €67

10 gangen €99

Inclusief wijnarangement:

3 gangen €73

4 gangen €90

5 gangen €101

6 gangen €109

10 gangen €159

Allergieën of dieëtwensen? Informeer graag bij onze medewerkers

Le Hollandais

3 gangen menu €39

Voorgerechten

Carpaccio van Ierse ossenhaas

Truffel – krokante chips

Makreel

Gepofte bietjes - bloemkool crème - haringkuit

Artisjok met Monte enebro

Gepofte groenten van de Green egg - saus van aubergine

Hoofdgerechten

Gebraden coquelet

Polenta - groene kool - Albufera saus

Vis van de dag

Doperwten crème - saffraan saus

Paddenstoelen risotto

Truffel - gepocheerd ei - Hollandaise saus

Dessert

Parfait van dulce de leche met karamelsaus

Eton mess met merengue

Kaasplateau (supplement €5)

Allergieën of dieëtwensen? Informeer graag bij onze medewerkers

Le Hollandais

Wat u kunt verwachten in het chef's menu:

Voorgerechten en tussengerechten:

Wilde coquille

pata negra – saffraan vinaigrette – groene asperges

Australische short rib

Gepofte prei

Kwartel

Polenta – rode port saus met morille – truffel

Langoustine

Aioli – pata negra – pommes allumettes

Foie gras

Paling – brioche – calvados perensaus

Zeeduivel

Ansjovisboter – waterkers – knolselderijpuree

Steak tartaar van ossenhaas

Remouladesaus – truffel

Hartzwezerik

King boleetpaddenstoel – rode wijnsaus

Hoofdgerechten

Tournedos rossini

Australische wagyu

Gepofte honingtomaatjes – Albufera saus

Tarbot

Knolselderijpuree – truffel – witte wijnsaus – lamsoor

Noordzee kreeft

Pommes frites – groene salade – Hollandaisesaus

Hollandse lamsrack

Hartzwezerik – Pommes dauphine – pancetta – Franse bosui