**Menu L’ Orangerie**

3 gangen, voor, hoofd en dessert 34,75

4 gangen, voor tussen, hoofd, dessert 41,75

\* Meerprijs 3,00  \*\* Meerprijs 5,00

**Voorgerechten**

Rundercarpaccio met gerookte mayonaise, rucola, zonnebloempitjes en een krokantje van Parmezaan

\* Proeverij van gerookte eendenborstfilet, eendenbout en rillette van confit de canard met een mousse van spinazie en groene kruidenolie

Koud gerookte zalmfilet met frisse bavarois van augurk en crème van aardpeer

Tonijntartaar met mierikswortel crème, saffraan olie, rode paprika-gel en rode ui

Crémeux van geitenkaas met honing en citrus, gelei van bleekselderij en groene appel en zoete noten crumble (vegetarisch)

**Tussengerechten**

\* Lauw warme carpaccio van kabeljauw en gamba, met crème van doperwt, venkel en persillade van groene kruiden

Soep van knolselderij en gepofte knoflook (vegetarisch)

Half dozijn escargots in kruidenboter geserveerd met stokbrood

**Hoofdgerechten**

Varkenshaasmedaillon in combinatie met zacht gegaarde varkenswang en buikspek en een saus van truffel en honing

\* Biefstuk van de runderhaas met klassieke Stroganoff saus

Rouleau van parelhoen met rode wijnsaus waarin spekjes en krokante rijst

Grietfilet met kreeften-karamel en mousseline van aardappel en citrus

\*\* Dagvangst, dagelijks wisselend visgerecht, vraag er naar bij uw gastheer, of gastvrouw

Tarte tatin van rode bietjes met een schuimige saus van koffie, zachte geitenkaas en noten-crumble (vegetarisch)

**Desserts**

Dame Blanche met saus van pure chocolade en vanille roomijs, huisgemaakte brownie en slagroom

Pavlova met lemon curd, roodfruitcompote, yoghurt en amandel

Mokkataartje met chocolade ganache en een bolletje hazelnoot roomijs

\* Kaasplankje, maak uw eigen keuze, van vier stuks uit onze biologische kazen, aan onze kaaswagen

Uw speciale wensen, eventuele allergieën of uw dieet

 graag van te voren kenbaar maken, in overleg met onze chef

wordt gekeken welke aanpassingen mogelijk zijn.

Wij wensen U een smakelijke, culinaire avond in ons restaurant!

Smakelijk eten,

Jan van Overdijk, Marc Bemelmans

en team L’ Orangerie