

Menu Chez l'Hêtre

Wij van restaurant Chez l'Hêtre werken uitsluitend met verse huisgemaakte producten. Onze keukenbrigade laat zich inspirerend door wat het seizoen en de markt ons te bieden heeft. Doordat wij gebruik maken van dit soort producten, is het mogelijk dat sommige gerechten kunnen afwijken.

Bij Chez l'Hêtre willen we u als gast de mogelijkheid bieden om zo veel mogelijk gerechten van ons te ervaren. Wij bieden u dan ook de mogelijkheid om uit onze kaart diverse soorten menu's of a la carte te bestellen.



Chez l'Hêtre
RESTAURANT

Chez bites

6 oesters | Bacardi lemon | zwarte peper
€18

6 oesters | naturel
€18

Bitterballen van kreeft
3/6stuks €6/12

Bitterballen van oude kaas
3/6stuks €5/9



Chez l'Hêtre
RESTAURANT

KEUZEMENU

3 GANGEN MENU WAARIN WIJ UW KEUZE VRIJ LATEN

3 GANGEN - €39.-

VOORGERECHT

Steak tartaar | dashi eidooier | wasabi crunch | wortel |
paddenstoel | sesam krokant

OF

Spaanse tonijn | kaki | gerookte soja | Japanse radijs |
gekonfijte limoen | kerrie

HOOFDGERECHT

Hertenrugfilet | rode kool met appelstroop | pastinaakcrème -
spruiten in tempura | veenbes | krachtige wild jus

OF

Zeebaars | pompoen crème | groene risotto | brickdeeg |
cannelloni van kool | tomaat-basilicum saus

NAGERECHT

Appel | kruidkoek | witte chocolade | Baileys

OF

5 verschillende soorten kazen | vijgen brood | vruchten chutney

(supplement €4)

VERRASSINGSMENU

MET ZORG SAMENGESTELD MENU

LAAT JE VERRASSEN DOOR ONZE KEUKEN

3 GANGEN - €39

3 gangen wijnarrangement - €21,95

4 GANGEN - €47

4 gangen wijnarrangement - €27,50

5 GANGEN - €55

5 gangen wijnarrangement - €32,50

6 GANGEN - €63

6 gangen wijnarrangement - €37,50



Chez l'Hêtre
RESTAURANT

CHEZ KREEFTEN MENU

Halve Kreeft | knoflook | Ricard

Scampi's | taugé | paksoi | Thaise curry

Halve kreeft | tomaat-basilicum | seizoen groenten

Zoet dessert naar keuze

Of

5 soorten Kaas met vijgenbrood en vruchten chutney
(supplement kaas €4,-)

€58,-

Chez l'Hêtre
RESTAURANT

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Tartelette Doyenne peer | balsamico | walnoot | bieslook |
zoethout

€12,50

Steak tartaar | dashi eidooier | wasabi crunch | wortel |
paddenstoel | sesam krokant

€14,50

Huisgemaakte wildpaté | cranberry rode ui compote |
cêpescrème

€14,50

Spaanse tonijn | papaja | gerookte soja | Japanse radijs |
gekonfijte limoen | kerrie

€14,50

Eendenlever | huisgemaakte brioche | vijgen chutney

€18,50

A LA CARTE

TUSSENGERECHTEN

Iberico rib fingers | sherry-soja | wortel atjar | umami |
gedroogde vijgen

€15.-

Scampi | thaise curry saus | paksoi | taugé

€14.-

'Catch of the day' | zuurkool | witte port saus |
balkenbrij | ananas

€14,-

Velouté van wilde paddenstoelen (van 'De Pètrie')
schuim wilde spinazie | knoflook crouton

€9,50

Chez l'Hêtre
RESTAURANT

A LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Hertenrugfilet | rode kool | pastinaakcrème |
spruiten in tempura | veenbes | krachtige wild jus

€25,50

Zeebaars | pompoen crème | groene risotto | brickdeeg |
cannelloni van kool | tomaat-basilicum saus

€26,50,-

Ratatouille (vega) | tomaat | groene kruiden | geitenkaas

€23.50

Tournedos | aardappel mousseline | kastanje champignon |
Madeira jus

seizoensgroenten

€30,- RESERVANT

Supplement gebakken eendenlever - €6,95

A LA CARTE

NAGERECHTEN

Herfstappel | kruidkoek | witte chocolade | Baileys

€9

Frikandel speciaal van chocolade | vruchten curry
| champagne uitjes

€10

5 verschillende soorten kazen | Vijgenbrood | chutney

€14,50

Chez l'Hêtre
RESTAURANT