Menukaart à la carte restaurant
Château Neercanne

MENU DU CHÂTEAU
€ 89,00 le couvert

Coquilles St. Jacques, sauté et tartare, aux caviar et chutney de potiron
St. Jakobsschelp, gebakken en tartaar, met kaviaar en pompoenchutney
* * *

Turbotin grillé aux champignons des grottes de « Eben-Emael » et truffes
Tarbot van de gril met grotchampignons van "Eben-Emael" met truffel
* * *

Selle de cerf et crème de dattes
Hertenrug met dadelcrème
* * *

Chariot de fromages et pain aux noix
Kaaswagen met notenbrood
* * *

Glace de chocolat "Manjari" et mandarine
"Manjari" chocolade ijs met mandarijnen

MENU GOURMET
€ 79,00 le couvert

Tartare de veau à la crème « Piccalilli » et cou de veau croustillant
Tartaar van kalfsvlees met Piccalilly crème en krokante kalfsnek
* * *

Lotte à l'huile d'épices, vinaigrette de navets rouges
et crème topinambour
Zeeduivel met specerijenolie, vinaigrette van rode rapen
en crème van aardpeer
* * *

Filet de bœuf à la « Rossini »
Runderhaas à la "Rossini" met gebakken ganzenlever
en truffelsaus met madeira"
* * *

Tarte de pommes / caramel et glace de vanille aux noix
Warm appel/karamel gebak met vanille ijs en walnoten

VOORGERECHTEN

Adieu aux langoustines, l'entrée créé au Château Neercanne
à l'occasion du Sommet Européen en 1991.
Et voici le rétro de 2009 « Le triptyque de Langoustines »:
le croque monsieur de tartare de langoustines au caviar,
le fritot de langoustine
et la langoustine au carotte « aigre-doux»
Afscheid van de krokante langoustines die hier in Château Neercanne
op 9 december 1991 door de Europese leiders als voorgerecht genoten werden
tijdens het Verdrag van Maastricht.
Het nieuwe gerecht bestaat uit drie bereidingen van langoustines: te weten
een "tosti" met tartaar van langoustine en kaviaar, langoustine in een krokant jasje
en een langoustine met zoet zure wortel
€ 34,75

Tartare de veau à la crème « Piccalilli » et cou de veau croustillant
Tartaar van kalfsvlees met Piccalilly crème en krokante kalfsnek
€ 22,50

Coquilles St. Jacques, sauté et tartare, aux caviar et chutney de potiron
St. Jakobsschelp, gebakken en tartaar, met kaviaar en pompoenchutney
€ 32,50

Ris de veau laqué aux champignons et beurre aux truffes
"Gelakte" kalfszwezerik met paddenstoelen en truffelboter
€ 30,25

Terrine de foie gras de canard et jambon « Iberico »
Terrine van eendenlever en "Iberico" ham
€ 26,25

Six huîtres « Gilardeau » et pain d'anchois et beurre d'algues de mer
Zes "Gilardeau" oesters met ansjovisbrood en boerenboter met zeewier
€ 34,75

Vegetarisch
Salade de légumes fraîche et vinaigrette de citron vert
Frisse salade van groentjes die de tuin ons biedt met een limoenvinaigrette
€ 20,00

Vegetarisch
Pommes de terre « Nicola » sauté et mayonnaise de truffes,
purée d'oignions et truffes d'hiver
Gebakken "Nicola" aardappel met truffelmayonaise, uienpuree en wintertruffel
€ 30,00

HOOFDGERECHTEN

Lotte à l'huile d'épices, vinaigrette de navets rouges
et crème topinambour
Zeeduivel met specerijenolie, vinaigrette van rode rapen
en crème van aardpeer
€ 28,75

Turbotin grillé aux champignons des grottes de « Eben-Emael » et truffes
Tarbot van de gril met grotchampignons van "Eben-Emael" met truffel
€ 34,75

Homard au risotto de basilicum et compote de tomates
Zacht gegaarde kreeft met basilicum risotto en een compote van tomaten
€ 37,00

Estouffade de joue de veau aux truffes et graines de sésame
Gaar gestoofde kalfswang met truffel en sesamzaad
€ 43,00

Selle de cerf et crème de dattes
Hertenrug met dadelcrème
€ 37,00

Filet de bœuf à la « Rossini »
Runderhaas à la "Rossini" met gebakken ganzenlever
en truffelsaus met madeira"
€ 37,00

LES DESSERTS

« Tiramisu Artistique »
Mascarponecrème gevuld met koffiecrème, espressokrokant en koffiebonenijs
« Tiramisu Artistique » mascarpone crème farci à la crème café,
espressocroquant et glace de grains de café
€ 18,50

Mousse de lait de cocos avec mangue croquant et sorbet de mangue
Mousse van kokosmelk met krokante mango en mango sorbet
€ 18,50

Délice de chocolat Valrhona fourré à la crème de vanille
et sauce au Cointreau
Valrhona chocolade dessert gevuld met een zachte vanilleroom
en een Cointreau saus
€ 18,50

Tarte de pommes / caramel et glace de vanille aux noix
Warm appel/karamel gebak met vanille ijs en walnoten
€ 18,50

Glace de chocolat “Manjari” et mandarine
“Manjari” chocolade ijs met mandarijnen
€ 18,50

Tableau de fromages et pain aux noix
Tableau met kazen en notenbrood
€ 19,50