CHÂTEAU NEERCANNE®

Menukaart voor à la carte restaurant
Château Neercanne

MENU DU CHÂTEAU
€ 89,- le couvert

Coquilles St. Jacques, sauté et « King crab », concombre et avocats
St. Jakobsschelp, gebakken met "King crab", komkommer en avocado
***

Turbotin grillé aux truffes d'été, jambon serrano
et sauce mousseline à l'échalotes
Gegrilde tarbot met zomertruffel, serranoham en mousseline saus met sjalotjes
***

Selle de chevreuil aux girolles et crème de dates
Reerug met bospaddenstoelen en dadelcrème
***

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

« Trifle" aux fruits d'été, sorbet de baies de sureau
et chocolat blanc croustillant
"Trifle" met zomerfruit, vlierbessenbloesem sorbet en krokante witte chocolade

MENU GOURMET
€ 79,- le couvert

Tartare de Hamachi et kroupouk d'huître et concombre aigre-doux
Tartaar van Hamachi tonijn met kroepoek van oester en zoetzure komkommer
***

Risotto aux langoustines et maquereau fumé
aux crustacés et œufs de hareng
Risotto met langoustines en gerookte makreel met schaaldieren en haringeitjes
***

Canette sauté à l'épices de « Ras El Hanout » et compote pommes rouge
Gebakken eend met specerijen "Ras El Hanout" en compote van rode appel
***

Tarte au crémeux de passion au sorbet de yaourt
Taartje van romige passievruchtencrème met yoghurtsorbet

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 Hamachi et kroupouk d'huître et concombre aigre-doux
Tartaar van Hamachi tonijn met kroepoek van oester en zoetzure komkommer
€ 19,50

St. Jakobsschelp, gebakken met "King crab", komkommer en avocado
Coquilles St. Jacques, sauté et « King crab », concombre et avocats
€ 29,-

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

Risotto aux langoustines et maquereau fumé
aux crustacés et œufs de hareng
Risotto met langoustines en gerookte makreel met schaaldieren en haringeitjes
€ 26,-

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

HOOFDGERECHTEN

Cabillaud sauté et crème de carottes, sauce de beurre aux noix et coquille St. Jacques mariné
Kabeljauw gebakken met crème van wortel en een notenbotersaus met gemarineerde St. Jakobsschelp
€ 23,-

Turbotin grillé aux truffes d'été, jambon serrano et sauce mousseline à l'échalotes
Gegrilde tarbot met zomertruffel, serranoham en mousselinesaus met sjalotjes
€ 32,-

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

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

Selle de chevreuil aux girolles et crème de dates
Reerug met bospaddenstoelen en dadelcrème
€ 36,-

Canette sauté à l'épices de « Ras El Hanout » et compote pommes rouge
Gebakken eend met specerijen "Ras El Hanout" en compote van rode appel
€ 24,-

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

« Trifle" aux fruits d'été, sorbet de baies de sureau
et chocolat blanc croustillant
"Trifle" met zomerfruit, vlierbessenbloesem sorbet en krokante witte chocolade
€ 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 au crémeux de passion au sorbet de yaourt
Taartje van romige passievruchtencrème met yoghurtsorbet
€ 18,50

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