CHÂTEAU NEERCANNE®

Menukaart voor à la carte restaurant
Château Neercanne

MENU DU CHÂTEAU
€ 89,00 le couvert

Salade d'homard aux préparations des carottes différentes
Salade met kreeft en verschillende bereidingen van wortel
* * *

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

Contrefilet « Angus Prime » aux pomme de terre confit
et sauce aux champignons des bois
"Angus" contrefilet met gekonfijte aardappel
en een saus van boschampignons
* * *

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

« Trifle" aux framboises d'automne, sorbet de baies de sureau
et chocolat blanc croustillant
"Trifle" met herfstframbozen, vlierbessenbloesem sorbet en krokante witte chocolade

MENU GOURMET
€ 79,00 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

Salade d'homard aux préparations des carottes différentes
Salade met kreeft en verschillende bereidingen van wortel
€ 35,00

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

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

Risotto aux langoustines et maquereau fumé
aux crustacés et œufs de hareng
Risotto met langoustines en gerookte makreel met schaaldieren en haringeitjes
€ 26,00

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

HOOFDGERECHTEN

Raie sauté au beurre de noisette, câpres croustillant au d'anchois
et compote d'échalotes au Madère
Gebakken rog met een notenbotersaus, krokante kappertjes met ansjovis
en een compote van Madeira sjalotjes
€ 26,00

Turbotin grillé aux truffes d'été, jambon serrano
et sauce mousseline à l'échalotes
Gegrilde tarbot met zomertruffel, serranoham en mousselinesaus met sjalotjes
€ 32,00

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

Contrefilet « Angus Prime » aux pomme de terre confit
et sauce aux champignons des bois
"Angus" contrefilet met gekonfijte aardappel
en een saus van boschampignons
€ 38,00

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
€ 24,00

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

« Trifle" aux framboises d'automne, sorbet de baies de sureau
et chocolat blanc croustillant
"Trifle" met herfstframbozen, 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