Les entrées / Voorgerechten

Maquereau mariné avec glace à la crème fraîche et guimauve de concombre, servis avec perles de soya et un croustillant de sésame
Gemarineerde makreel met crème fraîche-ijs en marshmallow van komkommer geserveerd met sojaparels en een krokantje van sesam
27

Pigeon de Bresse sauté, mousseline d'artichauts et de fines herbes de notre jardin, accompagnés d'un assaisonnement aux truffes d'hiver
Gebakken Bresse-duif met mousseline van artisjok en kruiden uit onze tuin, met dressing van wintertruffel
29

Préparations diverses de filet de bœuf et foie gras d'oie, accompagnées d'une compote de rhubarbe et menthe marocaine de notre jardin
Verschillende bereidingen van ossenhaas en ganzenlever met compote van rabarber en Marokkaanse munt uit eigen tuin
32

Bisque de homard, royalement remplie de homard, coques et couteaux courbés, parfumée d'un bouquet de fines herbes de notre jardin en purée
Crème van kreeft, rijkelijk gevuld met kreeft, kokkels en kleine zwaardschedes, geparfumeerd met puree van verschillende kruiden uit eigen tuin
30

In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

Plats principaux / Hoofdgerechten

Aile de raie au basilic et coquille St. Jacques sauté
au lard du porc ‘’Livar’’, servies avec chutney de tomate et origan poivré
Met basilicum gegaarde rogvleugel en St. Jakobsmossel, gebakken met lardo van Livar, geserveerd met chutney van tomaat en peperoregano
36

Turbot de la mer du Nord sauté au parmesan et mousseline d’ail des ours de la région, apprêtée avec olives noires et coques à la crème safranée
Met parmezaanse kaas gebakken Noordzeetarbot met mousseline van daslook uit het Ingendael, bereid met zwarte olijven en kokkels met saffraancrème
38

Selle de chevreuil, servie avec chutney de carottes et gelée de pommes de notre verger, petits oignons vinaigrés glacés avec fleur de sureau et pastèque marinée
Reerug met chutney van wortel en gelei van appel uit onze boomgaard, zilveruitjes geglaceerd met vlierbloesem en gemarineerde watermeloen
39

Aloyau de bœuf USA, courgette grillée, purée de petits pois, pommes de terre fondantes et chanterelles sautées (deux personnes)
USA-lende met gegrilde courgette, crème van doperwten, fondantaardappel en gebakken cantharellen
(twee personen)
35 p.p.

Selle d’agneau du “Geuldal” avec une crêpe croustillante de condiment d’agneau, tomate farcie de couscous, marinée à la menthe chocolat de notre jardin et écume de badiane
Geuldal-lamsrug met krokant flensje van lamscondiment, tomaat gevuld met couscous, gemarineerd met chocolademunt uit onze tuin en schuim van steranijs
38

In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.

Menu Relais & Chateaux

Tartare de veau avec queue de langoustine, sirop de crabe,
servis avec mesclun de la région et biscuit d'algues
Tartaar van kalf met gebakken langoustinestaartje, krabsiroop,
geserveerd met Ingendael mesclun en kletskop van zeewier

****

Coquille St. Jacques, sautée au lard du porc "Livar", servie avec homard,
crème soufflée d'oignon des Cévennes, un assaisonnement tiède aux truffes
et croûtons croustillants de scampi
St. Jakobsmossel gebakken met lardo van Livar, geserveerd met kreeft,
crème van gepofte Cévennes-ui, lauwwarme dressing van truffel
en krokante croutons van scampi

****

Turbot de la mer du Nord, avec coques
et sabayon de basilic vert de notre jardin
Noordzeetarbot met kokkels
en sabayon van groenbladige basilicum uit onze tuin

****

Selle d'agneau du "Geuldal" avec une crêpe croustillant de condiment
d'agneau, tomate, farcie de couscous, marinée à la menthe chocolat
de notre jardin et écume de badiane
Geuldal-lamsrug met krokant flensje van lamscondiment, tomaat gevuld met
couscous gemarineerd met chocolademunt uit onze tuin en schuim van steranijs

****

Choix de notre chariot de fromages
Keuze van de kaaswagen

ou/of

Préparations diverses de chocolat, servies avec du gâteau de Savoie
et crème de fruits de la passion
Diverse bereidingen van chocolade met sponge-cake en crème van passievruchten

Menu uitsluitend per tafel te bestellen. Met dieetwensen houden wij graag rekening.

4-gangen zonder St. Jakobsmossel € 77,50 - inclusief wijnarrangement € 125
5-gangen € 87,50 - inclusief wijnarrangement € 142

In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons
eigen landgoed of uit de directe omgeving.

Desserts / Les Desserts

Crème brûlée de vanille “Tahiti”, servie avec diverses préparations de betteraves rouges et sorbet aux framboises
Crème brûlée van Tahiti-vanille met verschillende bereidingen van bieten en sorbet van frambozen
15,50

Soupe de pêches à la menthe et au thym citron, servie avec une mousse de yaourt et crème glacée à l’oseille, parfumée à l’huile d’olive
Perziksoep, bereid met mint en citroentijm, geserveerd met mousse van yoghurt en roomijs van zuring, geparfumeerd met olijfolie
15,50

Combinaison de fraises et chocolat blanc avec une sucette fondante de fraises et mousse de fromage blanc, parfumée à la menthe
Combinatie van aardbeien en witte chocolade met vloeibare lolly van aardbei en kwarkmousse, geparfumeerd met munt
15,50

Assortiment de notre chariot de fromages, accompagné de pain aux figues
Assortiment van onze kaaswagen geserveerd met vijgenbrood
17,50

In deze gerechten zijn producten verwerkt afkomstig van ons eigen landgoed of uit de directe omgeving.