



HET ROODE KOPER

LES ENTRÉES

\*\*\*

SAUMON DE DEUX MANIÈRES

mariné à la betterave rouge et fumé maison avec betterave rouge grillée,  
pomme verte et crème de raifort

&

servi chaud avec mousseline de chou-fleur, caviar et œuf de caille poché

ZALM OP TWEE MANIEREN

*in rode biet gemarineerd en huisgerookt met gepofte rode biet,  
groene appel en crème van mierikswortel*

&

*warm geserveerd, met mousseline van bloemkool, kaviaar en gepocheerd kwarteleitje*

€ 21,00

\*\*\*

HOMARD

“Salade riche” avec homard, jambon pata negra émincé, foie gras de canard,  
haricots jeunes, asperges vertes et truffe

KREEFT

*“Salade Riche” met kreeft, dun gesneden pata negra ham, eendenlever,  
jonge boontjes, groene asperges en truffel*

€ 28,00

\*\*\*

VEAU

langue de veau mijotée avec betteraves aigres-douces, croquant aux pommes de terre,  
œuf de caille poêlé et jus au xérès

KALF

*zacht gegaarde kalfstong met zoetzure bietjes, krokantje van aardappel,  
gebakken kwarteleitje en jus van sherry*

€ 22,00

\*\*\*

SANGLIER/FOIE GRAS DE CANARD

marbré de jarret de sanglier fumé et foie gras de canard avec compote de vin rouge,  
échalotes, moutarde caramélisée, mélasse de pommes  
et crème à la moutarde en grains

WILDZWIJN/EENDENLEVER

*mabré van gerookte wildzwijn schenkels en eendenlever met compote van rode  
wijn sjalotjes, gebrande mosterd, appelstroop  
en crème van grove mosterd*

€ 25,00



## LES PLATS INTERMÉDIAIRES CHAUDS

\*\*\*

### COQUILLE SAINT-JACQUES

coquille Saint-Jacques grillée avec endive caramélisée, crème de topinambour, poêlé, pomme et jus au vinaigre balsamique

### COQUILLE

*geroosterde coquille met gekarameliseerde witlof, crème van aardpeer, gebakken balkenbrij, appel en jus van aceto balsamico*

€ 24,00

\*\*\*

### QUEUE DE BŒUF / FOIE GRAS D'OIE

queue de bœuf poêlée croustillante avec lentilles vertes à l'étouffée, mousseline de panais, foie gras d'oie et jus de veau au madère

### OSSENSTAART/GANZENLEVER

*krokant gebakken ossenstaart met gestoofde groene linzen, mousseline van pastinaak, ganzenlever en jus van kalf en madera*

€ 25,00



HET ROODE KOPER

## LES POISSONS

\*\*\*

### CABILLAUD

dos de cabillaud poêlé avec pommade de chou-fleur, joue de veau effilochée, pistaches, câpres et beurre noisette fermier

### KABELJAUW

*gebakken kabeljauwrug met zalf van bloemkool, geplukte kalfswang, pistache, kappertjes en gebruinde boerenboter*

€ 32,00

\*\*\*

### SANDRE

sandre poêlé sur sa peau avec choucroute braisée, pommade de pommes de terre, poitrine de porc et jus de perdrix

### SNOEKBAARS

*op de huid gebakken snoekbaars met gestoofde zuurkool, zalf van aardappel, buikspek en jus van patrijs*

€ 35,00

\*\*\*

### TURBOT

turbot poêlé avec mousseline de céleri-rave, pommes Paolo, cèpe, truffe et mousse de céleri-rave

### TARBOT

*gebakken tarbot met mousseline van knolselderij, pommes Paolo, eekhoorntjesbrood, truffel en schuim van knolselderij*

€ 38,00



## LES VIANDES

\*\*\*

### PERDRIX

perdrix rôtie à l'os avec mousseline de pommes de terre, foie gras de canard confit, pomme sautée et jus de perdrix au bourbon

### PATRIJS

*op het karkas gebraden patrijs met mousseline van aardappel, gekonfijte eendenlever, gebakken appel en jus van patrijs en bourbon*

€ 32,00

\*\*\*

### CANARD

canard rôti et cuisse braisée avec crème de topinambour, salsifis glacés, cèpe et jus aux épices

### KOOI-EEND

*gebraden kooi-eend en het boutje gestoofd met crème van topinamboer, geglaceerde schorseneren, eekhoorntjesbrood en specerijenjus*

€ 34,00

\*\*\*

### FAON DU VELUWE

selle de faon rôtie rosé avec betterave rouge marinée, croque-monsieur au fromage persillé et réduction de betterave rouge

### VELUWS HERTENKALF

*rosé gebraden hertenrug met gemarineerde rode biet, croque monsieur van blauwschimmel en reductie van rode biet*

€ 38,00



HET ROODE KOPER

## LES DESSERTS

\*\*\*

### CARAMEL

délice au caramel avec banane, sésame noir et sorbet au lait fermier

### KARAMEL

*délice van karamel, met banaan, zwarte sesam en sorbet van boerenmelk*

€ 15,00

\*\*\*

### SEMOULE

semoule marinée avec légumes confits, yaourt entier et crème glacée à la coriandre

### COUSCOUS

*gemarineerde couscous, met gekonfijte groenten, volle yoghurt en roomijs van koriander*

€ 15,00

\*\*\*

### GÂTEAU CHAUD

fondant de chocolat chaud aux cinq épices et crème glacée au lait condensé

### GÂTEAU CHAUD

*warm lopend chocolade biscuit, met five spices en roomijs van gecondenseerde melk*

€ 15,00

\*\*\*

### POMME

tarte tatin classique aux pommes Pink Lady avec caramel, sauce à la vanille et crème glacée à la Alba canelle

### APPEL

*klassieke tarte tatin van Pink Lady appels, met karamel, vanillesaus en roomijs van Alba kaneel*

€ 15,00

\*\*\*

### FROMAGE

choix de fromages de notre chariot servi avec garniture et pain fermier

### KAAS

*keuze van onze kaastrolley, geserveerd met garnituur en boerenbrood*

€ 15,00