

Menu du Cuisinier

Van januari tot en met november

O

m

voorgerecht

Krabsalade | Krokante gamba | Avocadocrème | Rode curry-mayonaise

Alzinger - 'Dürnstein' Federspiel, Riesling, 2019

60 per fles

Domaine Serge Dagueneau et Filles, Pouilly Fumé Tradition, 2021

75 per fles

koud tussengerecht

Kalfstartaar | Pata Negra ham | Eidooier | Truffelmayonaise

Cà Dei Frati, Lugana Doc, Frati, 2020

42 per fles

Domaine Jean Dauvissat Père & fils, Chablis, 2020

51 per fles

soep

Bisque | Geconfijte kreeft | Geroosterde paprika | Cognac-schuim

warm tussengerecht

Gegrilde zeebaars | Mango-peper-chutney | Pernodstroop

Château Olivier 'Arthus d'Olivey', Blanc, 2018

51 per fles

Valenciso, Rioja, White Barrel Fermented, 2021

60 per fles

hoofdgerecht

Tournedos | Knolselderijcrème | Paddenstoelen | Rode port-jus

Cims de Porrera, 'Vi de Vila Porrera' Tinto, 2017

51 per fles

Domaine Valinière, Pays d'oc, Double Ripasse, 2020

60 per fles

kaas

Kaasproeverij | Vijgen-notenbrood | Fruitstroop

Van Zellers - Late Bottled Vintage, Unfiltered, 2016

55 per fles

Domaine Leflaive, Mâcon Verzé, 2019

97,50 per fles

dessert

Crème brûlée | Pure chocoladeparfait | Seizoensfruit

Château de Lauriga, Grenat de Rivesaltes, 2016

42 per fles

Bodegas Alvéar, Pedro Ximenez, Solera, 1927

45 per fles

Het Menu Du Cuisinier serveren wij van 3 tot 7 gangen (76 - 107 euro).

*Onze sommelier heeft bij de afzonderlijke gerechten een aantal suggesties gedaan.
Uiteraard stelt hij ook graag een passend wijnarrangement
speciaal voor jouw gezelschap samen!*

*In het reserveringsoverzicht staat de totaalprijs van de bijeenkomst,
alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW.*



heirloo—m
venues of utrecht