

Voorgerechten

18

Krokante filodeeg met verse kreeft, buikspek en crème van kerrie.

Geroosterde coquille, mousse van zoete aardappel, gegrilde amandelen, gel van gerookte citroen.

Gemarineerde eendenborst, met parels van granaatappel en een krokantje van pompoen

Tartaar van tonijn, huis gerookte zalm, crème van dille en krokante artisjok.

Fines de Claire van David Hervé.
3,5 p.s.

Hoofdgerechten

Zwartpoot kip op karkas gebraden, rouleau van kip, crème van polenta en jus van gepofte knoflook.

25

Zeeduivel en crème van wortel en kokos, gegrilde tiger prawn, kroepoek van garnalen, schuim van limoenblad.

22,5

Catch of the day.
27,5

Kalfshaas en langoustine, kaviaar van aubergine en pommes soufflées.

28

Sukade op 2 manieren bereid, gestoofd en rosé gebraden, verse tuinbonen en krokante kaantjes.

24

Desserts

Scroppino *Lakes Style*.
8

Grand dessert van chocolade, bosbes sorbet en dragon, panacotta van witte chocolade.

12

Sabayon met rood fruit, krokante yoghurt en olijfolie ijs.

10

Sinaasappel taart, framboos granité en mascarpone ijs.

10

Selectie van onze kaaskar.
15

Lakes Specials

Gebakken oesters, loempia van kreeft en tom yam met kokos. *(voorgerecht)*

26

Acquerello risotto met Serranoham en verse truffel. *(voorgerecht / hoofdgerecht)*

19 / 25

Bouillabaisse van de Chef
24

Côte de Boeuf van de grill met huisgemaakte frieten en een jus van rode wijn. *(vanaf 2 personen)*

25 p.p.

MENU VAN DE CHEF*(Alleen per tafel te bestellen)***Een selectie van de Chef**

3-gangen	47
4-gangen	55
5-gangen	65
6-gangen	75

GOURMAND MENU*(Alleen per tafel te bestellen)*

37

Gravad lax van zalm en krokante soft shell krab
of

Dungesneden runderlende met krokante sesam

-

Catch of the day met groenten van het seizoen
of

Steak van de grill met structuren van wortel

-

Scroppino *Lakes Style* met citroenwodka, prosecco, limoncello en limoensorbet

of

Dessert van Meloen en papaya

of

Koffie met friandises