

# Fouquet A la Carte

## Voor / Tussengerechten – Starters / Inbetween Dishes

<b>Zeeuwse oesters, Renart Boulon, Superieur – ½ dozijn</b> <i>Zealand oysters, Renart Boulon, Superior – ½ dozen</i>	16,50
<b>Rauwe tonijn met gegrild Livar buikspek – tomatenjam, mierikswortel, zwarte olijf</b> <i>Raw tuna with grilled Livar pork belly – tomato jam, horseradish, black olive</i>	15
<b>Tartaar van Black Angus met gegrilde eendenlever - brioche, truffelmayonaise</b> <i>Tartare of Black Angus beef with grilled duck liver – brioche, truffle mayonnaise</i>	17
<b>Gegrilde Argentijnse gamba's met Jamón Ibérico – gerookte paprika, venkel, rucola</b> <i>Grilled Argentinian prawns with Jamón Ibérico – smoked red pepper, fennel, rocket</i>	17
<b>Gebakken eendenlever op toast van brioche – spinazie, saus van Madeira en morilles</b> <i>Sautéed foie gras on toasted brioche – spinach, sauce of Madeira and morel</i>	18
<b>Salade met gegrilde coquilles en pancetta – witlof, oude aceto, truffel</b> <i>Salad with grilled scallops and pancetta – chicory, old aceto, truffle</i>	16
<b>Gerookte Schotse zalm met kruidenmayonaise – zoetzuur van radijs, gemarineerde venkel</b> <i>Smoked Scottish salmon with herbs mayonnaise – sweet sour of radish, marinated fennel</i>	14

## Hoofdgerechten – Main Dishes

<b>Steak van Black Angus van de Big Green Egg – zoete aardappel, jus van gepofte knoflook</b> <i>Steak of Black Angus beef from the Big Green Egg – sweet potato, gravy of roasted garlic</i>	26
<b>Licht geroosterde tonijn met antiboise – venkel, gnocchi, courgette</b> <i>Light toasted tuna with antiboise – fennel, gnocchi, zucchini</i>	27
<b>Entrecôte van boerderijkalf – groene asperge, jus van salie en grove mosterd</b> <i>Entrecôte from farm veal – green asparagus, gravy of sage and mustard</i>	27
<b>Argentijnse gamba's en coquilles in saus van schaaldieren – rode paprika, rouille, crouton</b> <i>Argentinian prawns and scallops in sauce of crustaceans – red pepper, rouille, crouton</i>	28
<b>Procureur gelakt met gember-soja saus – crème van gepofte ui, enoki, rucola</b> <i>Pork neck lacquered with sauce of ginger and soy – cream of roasted onion, enoki, rocket</i>	25
<b>Vangst van de dag</b> <i>Catch of the day</i>	Dagprijs Daily price

**Vraag naar onze vegetarische opties.**

*Ask for our vegetarian options.*

Als bijgerecht is het mogelijk om een salade en/of dikke frieten te bestellen.  
It is possible to order a salad and/or thick fries as a side dish.

## Menu Fouquet

**Geniet van een menu dat is samengesteld door de chef  
met zijn favoriete producten en ingrediënten**

*Enjoy a menu that is prepared by the chef with his favorite products and ingredients*

3 gangen 37,50 – wijnarrangement 18,-

4 gangen 47,50 – wijnarrangement 22,-

5 gangen 57,50 – wijnarrangement 25,-

## Fouquet verwennerij arrangement

*(bovenstaand menu Fouquet in een all-in arrangement verwerkt)*

**Laat u heerlijk in de watten leggen vanaf het aperitief tot aan de koffie toe**

*Let yourself be pampered deliciously from the aperitif until the coffee*

**Glas bubbels, 3, 4 of 5 gangen menu, wijnarrangement, water en koffie met friandises**

*Glass of bubbles, 3, 4 or 5 course menu with accompanying wines, water and coffee  
with sweet treats*

3 gangen 62,50

4 gangen 75,-

5 gangen 85,-

## Menu du marché

**Tartaar van gekonfijte gamba's met quinoa, gemarineerde venkel en crostini met rouille**

*Tartare of confit prawns with quinoa, marinated fennel and crostini with rouille*

**Of-Or**

**Gerookte runder pastrami met salade van witlof, hazelnoot en truffelmayonaise**

*Smoked beef pastrami with salad of chicory, hazelnut and truffle mayonnaise*

\*\*\*\*\*

**Romige crème van schaaldieren met brandade van witvis en knoflook croutons**

*Cream soup of crustaceans with brandade of white fish and garlic croutons*

**Of-Or**

**Ravioli van kippendij en truffel met knolselderij en saus van bospaddenstoelen**

*Ravioli of chicken thigh and truffle with celeriac and sauce of forest mushrooms*

\*\*\*\*\*

**In de oven gegaarde kabeljauwfilet met pastinaak, winterpostelein  
en een saus van beurre noisette en grove mosterd**

*Oven-cooked fillet of cod with parsnip, winter purslane*

*and a sauce of beurre noisette and coarse mustard*

**Of-Or**

**Gebraden eendenborst met garnituur van pompoen, pinda, beukenzwammen en jus van winterspicerijen**

*Roasted duck breast with garnish of pumpkin, peanut, beech mushrooms and gravy of winter spices*

\*\*\*\*\*

**Assortiment van boerenkazen\***

*Selection of farmhouse cheeses\**

**Of-Or**

**Gepocheerde peer met crèmeux van chocolade, crunch van pecannoot en notenschuim**

*Poached pear with crèmeux of chocolate, pecan crunch and foam of nuts*

### Menuprijs / Menu Price

3 gangen / 3 courses €29,50,-

4 gangen / 4 courses €39,-

5 gangen / 5 courses €49,-

6 gangen / 6 courses €59,-

\*supplement €5,-

Onze gerechten kunnen een of meerdere voedsel allergenen bevatten.

Our dishes can contain one or more food allergens.