

Fouquet A la Carte

Voor / Tussengerechten – Starters / Inbetween Dishes

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

Hoofdgerechten – Main Dishes

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

Brandade van schelvis met gerookte zilverui, kappertjes en crostini

Brandade of haddock with smoked silver onion, capres and crostini

Of-Or

Dungesneden gerookte eendenborst met bereidingen van rode biet

en truffelmayonaise

Thinly sliced smoked duck breast with preparations of red beetroot and truffle mayonnaise

Bisque van schaaldieren met venkel, tomaat en rouille

Bisque of crustaceans with fennel, tomato and rouille

Of-Or

Crème van bospaddenstoelen met gegrild spek, bosui en knoflookcroutons

Cream of forest mushrooms with grilled bacon, spring onion and garlic croutons

Gegrilde dorade met ratatouille, couscous en beurre blanc met citroengras

Grilled dorade with ratatouille, couscous and beurre blanc with lemon grass

Of-Or

Coq au vin met krieltjes, champignons en rode wijn jus

Coq au vin with little potatoes, mushrooms and gravy of red wine

Assortiment van boerenkazen*

*Selection of farmhouse cheeses**

Of-Or

Gemarineerde gegrilde ananas met witte chocolade en sorbet van passievrucht

Marinated grilled pineapple with white chocolate and sorbet of passion fruit

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.