

L'Elephant

ARRANGEMENTEN

Restaurant l'Elephant is een eigentijds ingericht à la carte restaurant met 80 zitplaatsen, met een schitterend terras gelegen aan het water. Het restaurant biedt iedere drie maanden een andere menukaart, telkens voorzien van lokale producten en/of met producten uit het seizoen.

Binnen het a la carte menu kan er gekozen worden uit een twee-, drie- of viergangenmenu. Tevens bieden wij elke maand een vijf-gerechtenmenu, geheel in lijn met het lopende seizoen. De actuele menu's zijn te vinden op de website.

Naast bovenstaande is het mogelijk om een driegangendiner te combineren tot een arrangement met bowling en/of een Escape Room. In de arrangement-prijzen die hieronder genoemd worden is het supplement voor één uur bowlen of Escape Room opgenomen, de basishuur á € 75,00 voor de Escape Room is niet inbegrepen.

Dinsdag 'Tasting Tuesday'	€ 25,00 p.p.
Woensdag & donderdag	€ 33,50 p.p. kinderen € 15,50 p.p.
Vrijdag & zaterdag	€ 35,50 p.p. kinderen € 17,50 p.p.

Voor kinderen bieden wij een aparte kinderkaart. Restaurant l'Elephant is niet geschikt voor jonge kinderen.

Nieuw concept: Tasting Tuesday!

Elke dinsdag een proeverij van onze kaart, geserveerd in vijf kleine gangen voor slechts € 25,00 per persoon. Dé perfecte manier om kennis te maken met deze unieke fine dining locatie in Zoetermeer.

Wij presenteren het proefmenu op onze website, tot vier weken vooruit. Wij serveren op dinsdagen geen a la carte.

Dieetwensen en allergenen

Het is bij restaurant l'Elephant uiteraard mogelijk om met speciale wensen en/of allergieën te dineren. Onze chef maakt graag een aangepast menuvoorstel.

Wij ontvangen speciale dieetwensen en/of allergieën graag bij het aannemen van uw reservering.

MENUKEUZE DINER MET BOWLING OF ESCAPE ROOM

Voorgerechten

Runderhaascarpaccio | gerookte paprikadressing | mesclun | Old Amsterdam | pijnboompitten
Beef Carpaccio | smoked paprika dressing | mesclun | Old Amsterdam cheese | pine nuts

Hollandse garnalen pancake | gegrilde avocado | koriander | spaans pepertje
Dutch shrimp pancake | grilled avocado | coriander | Spanish pepper

Bietenwrap | geitenkaas | peer | Maille honing-mosterd dressing
Beetroot wrap | goat cheese | pear | Maille honey-mustard dressing

Tomatenbouillon | gekonfijte tomaatjes | mozzarella | basilicumolie
Tomato broth | candied tomatoes | mozzarella | basil oil

Groene aspergesoep | krokante asperge
Green asparagus soup | crispy asparagus

Hoofdgerechten

Runderhaas tournedos | voorjaarsgroenten | groene peperjus (+ € 2,50)
Beef tournedos | spring vegetables | green pepper sauce

Op de huid gebakken eendenborst | structuren van bospeen | zwarte knoflookjus
Skin sauteed duck breast fillet | structures of carrots | black garlic sauce

Zeebaarsfilet | Shanghai paksoi | salsa van Taggiasche olijven
Sea bass fillet | Shanghai bok choy | salsa of Taggiasche olives

Pompoencurry | courgette | cashewnoten | brie in een krokant jasje
Pumpkin curry | zucchini | cashew nuts | crispy brie cheese

Nagerechten

Kokos crème brûlée | limoen sorbetijs
Coconut crème brûlée | lime sorbet ice cream

Gebraden ananas | mascarpone mousse | vanille-bourbon ijs
Sauted pineapple | mascarpone mousse | vanilla bourbon ice cream

Biologische kazen uit het groene hart | vijgen-dadelbrood | pecannoten | balsamico crema
Cheese platter | fig-date bread | pecan nuts | balsamic crema