



L'Elephant

5-gerechten menu oktober 2018

5-course menu october 2018

Carpaccio van reerug

Carpaccio of venison

Wildbouillon | paddenstoelenschuim

Game bouillon | foam of mushrooms

In olijfolie gegaarde schelvis | brandade van schelvis

Haddock sautéed in olive oil | brandade of haddock

Eendenborst | crème van knolselderij | stoofpeer

Duck breast fillet | cream of celeriac | stewed pear

Chocolade bol | chocolademousse | ijs | macaron

Chocolate ball | chocolate mousse | ice cream | macaron

€ 34,50

À la carte menu okt-nov-dec-jan

Twee-gangen keuzemenu | Two course menu € 28,50

Drie-gangen keuzemenu | Three course menu € 32,50

Vier-gangen keuzemenu | Four course menu € 36,50
(voor - soep - hoofd - na | starter - soup - main - dessert)

Wijnsuggestie per glas | Wine suggestion by the glass

€ 5,50 | € 7,00

Wijnarrangement | Wine pairing full menu

Bij het voor-, hoofd- en nagerecht | With the starter, main course
and dessert € 16,00

Voorgerechten | Starters

Carpaccio van ossenhaas | Gran Albiero | pijnboompitten | gerookte knoflookvinaigrette
Carpaccio of tenderloin | Gran Albiero | pine nuts | smoked garlic vinaigrette

Eendenborst sous vide | citrusmarmelade | herfstsalade
Duck breast fillet sous vide | citrus marmalade | autumn salad

Coquilles | pompoen | wortel | hazelnoot
Scallops | pumpkin | carrot | hazelnut

Gamba | brickdeeg | cherry tomaat | inktvis mayonaise
Gamba | brick dough | cherry tomato | squid mayonnaise

Burrata | paddenstoelenduxelles | tartaar van pomodori
Burrata cheese | mushrooms | tartare of pomodori

Fazantenbouillon | pulled fazant | sjimeji | groene kruiden
Pheasants bouillon | pulled pheasant | sjimeji | green herbs

Opperdoezer aardappelsoep | truffelolie | krokantje
Opperdoezer potato soup | truffle oil | crispy

Hoofdgerechten | Main course

Tournedos | paddenstoelenrisotto | spruiten | kalfsjus (+ € 2,50)
Tenderloin | mushroom risotto | Brussels sprouts | veal gravy

Reerugfilet | crème van pastinaak | gekarameliseerde witlof | schorsenerenchips | portjus
Venison fillet | cream of parsnip | caramelized chicory | salsify chips | port sauce

Kalfssukade | knolselderijpuree | bonenmix (tuinboon, flageolets, erwten)
Braised veal | celeriac purée | bean mixture (broad bean, flageolet beans, peas)

Heilbotfilet | groene bonenpuree | rode bietjes | saffraanschuim
Halibut fillet | green bean puree | beetroot | saffron foam

Vangst van de dag
Catch of the day

Mini pompoen | truffelrisotto | paddenstoelen | kastanje | Gran Albiero
Mini pumpkin | truffle risotto | mushrooms | chestnut | Grana Padano

*Alle gerechten worden voorzien van een aardappelgarnituur
All our main courses are served with a potatoe dish*

Nagerechten | Desserts

Bitterkoekjesparfait | koffiesaus
Macaroon parfait | coffee sauce

Perencrumble | karamelijs
Pear Crumble | caramel ice cream

Chocoladebol | chocolade mousse | macaron | ijs
Chocolate ball | chocolate mousse | ice cream | macaron

Cheesecake | fruit | rood fruitcoulis
Cheesecake | fruit | red fruit coulis

Kaas proeverij uit de regio | vier soorten kaas
Cheese tasting from the region | four types of cheese