

Menu concours Reine Elisabeth 2019

Lundi 20 Mai 2019

Tartare de bar de ligne
crème aigrette, caviar Imperial Gold

Onglet de boeuf de Normandie
rôti au sautoir, légumes printaniers, jus de cuisson à l'échalote

Eclair praliné noisette, vanille Bourbon

Mardi 21 mai 2019

Veau de Corrèze, bouillon dashi, avocat,
comme un Vitello

Bar de ligne rôti
croustillant d'aubergine-miso

Sablé aux amandes
fruits exotiques, fromage blanc

Mercredi 22 mai 2019

Chaud-froid de jambon persillé, anguille fumée,
pomme de terre Charlotte, raifort, petits pois

Cabillaud rôti, asperges vertes de Carpentras, cecina de boeuf
comté Marcel Petite, sabayon au vin jaune

Paris-Brest

Jeudi 23 mai 2019

Saumon écossais mariné aux agrumes façon Gravlax,
brocciu, vinaigrette petits pois-menthe

Filet de canette de Challans,
rôti aux épices douces, fruits et légumes de saison

Tarte au chocolat amer,
glace pistache de Sicile torréfiée

Vendredi 24 mai 2019

Maquereau au sel, fini à la flamme,
citron noir d'Iran, jus pomme et oseille

Poitrine de pintade des Landes farcie aux morilles
stoemp pressé pomme de terre-jeunes carottes

Tartelette aux agrumes et fruits de la passion

Samedi 25 mai 2019

Noble Pâté-Croûte
porc noir de Bigorre, canard et foie gras d'oie du Sud-Ouest

Sole de Bretagne rôtie,
crevettes grises, poireaux de créances, jus aux algues

Fraisier, sorbet fraise rhubarbe

KONINGIN ELISABETH WEDSTRIJD MENU 2019

Mandag 20 mei 2019

Tartaar van zeebaars,
zure room, caviar Imperial Gold

Rundskraai uit Normandie
in de pan gebraden, lente groenten, vleesnat met sjalot

Eclair hazelnoot praliné, vanille Bourbon

Dinsdag 21 Mei 2019

Kalf uit Corrèze, dashi, avocado
zoals een "Vitello"

Gebakken zeebaars_
krokantje van aubergine met miso

Sablé koekske met amandelen,
exotische vruchten, kwark

Woensdag 22 Mei 2019

Chaud-froid van doorregen ham, gerookte paling aardappelen, erwtjes,
mierikswortel

Gebakken kabbeljauw,
groene asperges uit Carpentras, Comté kaas uit Jura,
Cecina van Rundvlees, sabayon met vin jaune

Paris-Brest

Donderdag 23 mei 2019

Schotse zalm met citrus vruchten gemarineerd, zoals een Gravlax
brocciu, vinaigrettesaus met erwtjes en munt

Jonge eendenfilet uit Challans, met zoet specerijen gebakken
seizoen's vruchten en groenten

Taartje van bittere chocolade,
ijs van gebrande pistaches uit Sicilie

Vrijdag 24 mei 2019

Gebrande makreel in zout,
zwarte citroen uit Iran, appel en zuring sap

Parelhoen borst uit de Landes, opgevuld met morilles
gepresdt stoemp aardappel-jonge worteltjes

Taartje met citrus vruchten, passievrucht

Zaterdag 25 mei 2019

Pâté-Croûte
varkensvlees uit Bigorre, eend en ganzenlever uit het Zuid-Westen

Gebbaken Zeetong uit Bretagne,
grijze garnalen, prei uit Créances, zeewier jus

Fraisier, sorbet aardbei, rabarber

Menu concours Reine Elisabeth 2019

Mardi 4 juin 2019

Mousse d'anguille fumée,
asperge du pays aux agrumes

Filet de veau de Corrèze, rôti au sautoir,
jus de cuisson, girolles

Pavlova fraise verveine

Jeudi 6 juin 2019

Ravioles de homard breton, estragon

Rable de Lapin Rex du Poitou,
farci Sauge et citron confit, nèfle rôtie

Baba au Rhum, ananas, gingembre

Koningin Elisabeth wedstrijd menu 2019

Dinsdag 4 juni 2019

Mousse van gerookte paling,
asperges van het land met citrus vruchten

Filet van kalf uit Corrèze, in de pan gebraden,
vleesnat, cantharellen

Pavlova aardbei verveine

Jeudi 6 juin 2019

Ravioles van bretoense kreeft, dragon

Konijnenrug Rex du Poitou, in de braadpan gebakken
opgevuld met salie en gekonfijte citroen, gebraden mispels

Baba au Rhum, ananas, gember