

JRE SEIZOENMENU

Diner: woensdag & donderdag,
Lunch: vrijdag & zaterdag

MENU 3 GANGEN	50
MENU 4 GANGEN	65
MENU 5 GANGEN	75
MENU 6 GANGEN	85
MENU 7 GANGEN	95

Diner: vrijdag & zaterdag

MENU 4 GANGEN	75
MENU 5 GANGEN	85
MENU 6 GANGEN	95
MENU 7 GANGEN	105

Dit menu word samengesteld door de chef. Natuurlijk houden we rekening met allergieën en dieetwensen. Natuurlijk koken we ook vegetarisch.

LA RUCHE PRESTIGE MENU

MENU 4 GANGEN 150

Kalfs tartaar | langoustine | 10 gram Imperial kaviaar

Tarbot | doperwt | Eveleens paling | beurre blanc | sjalot

Wagyu 'kagoshima' A5 | bloemkool | hazelnoot | Pata Negra

Gebakken ganzenlever | Calvados | Granny Smith | suikerbrood
of

Souffle | perzik | Champagne | vanille

BIJPASSENDE WIJN PER GLAS

WIJN ARRANGEMENT	9
HALF GLAS ARRANGEMENT	5

BIJPASSENDE WIJN GRAND CRU PER GLAS

GRAND CRU WIJN ARRANGEMENT	25
HALF GLAS GRAND CRU	13

A LA CARTE

Voorgerechten

Kreeft € 24
koolrabi | Parmezaan | courgette | crustacés | eryngii

Marbré van ossenworst met ganzenlever € 24
piccalilly | bloemkool | Amsterdamse ui | augurk | wortel

Steak tartaar € 24
zoet zure groente | kwartel ei | 3 gram Perle Imperial kaviaar

Tartaar van kalf € 58
langoustine | 10 gram Perle Imperial kaviaar | Champagne

Ganzenlever & kalfszwezerik € 28
ganzenlever paté & krullen | brioche | salade | praliné

Tussengerechten

Gepocheerde oesters 3 stuks € 20
prei | verjus | mousseline 5 stuks € 28

Tarbot € 34
doperwt | lamsoor | sjalot | Eveleens paling

Kalfshaas € 30
ganzenlever | boterboon | cantharellen | jus de veau

Hoofdgerechten

Bretonse schol € 42
petits légumes | Hollandse mossel | saffraan | bospeen

Ree € 52
kers | biet | wildstoof | gerookte aardappel

Ossenhaas of Wagyu 'Kagoshima' A5 Ossenhaas € 47
bloemkool | hazelnoot | Pata Negra | pommes frites Wagyu € 95

Nagerechten

Gebakken ganzenlever € 22
Granny Smith | suikerbrood | Calvados

Souffle € 15
Champagne | perzik | vanille

Selectie kazen van het 'Proefhuys' € 18
5 stuks | compote | brood