Le Sommet
RESTAURANT

DESSERTS • NACHTISCHE • DESSERTS

DESSERTS

TIRAMISU LE SOMMET	14
DAME BLANCHE	14
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT & HAZELNOOT	12

KAZEN VAN KAASMEESTER VAN TRICHT 17
Cheese selection by cheese master Van Tricht
Käseauswahl vom Käsemeister van Tricht
Sélection de fromages du maître fromager van Tricht

CREMEUX VAN WITTE CHOCOLADE - VIJG - YUZU-IJS 14
White chocolate crèmeux - fig - yuzu ice cream
Cremeux aus weißer Schokolade – Feige – Yuzu-Eis
Crème au chocolat blanc - figue - glace au yuzu

Heeft u allergieën of dieetwensen? Onze bediening helpt u graag.
Do you have allergies or dietary requirements?
Our service team is happy to assist.
Haben Sie Allergien oder Ernährungswünsche?
Unser Serviceteam berät Sie gerne.
Avez vous des allergies ou des préférences alimentaires?
Notre équipe est à votre disposition.

Menu du Chef

€ 64

Garnalenkroketten (2st)
VOLGENS RECEPT VAN OMA HENRIËTTE MET PETERSELIE EN CITROEN
Shrimp croquette (2pcs) • Henriëtte's recipe • parsley • lemon
Garnelenkrokette (2St) • Henriëtte Rezept • Petersilie • Zitrone
Croquette de crevettes (2pces) • Recette de Henriëtte • persil • citron

Gebakken zalmfilet
MET SPINAZIE EN BEURRE BLANC
Baked salmon fillet • with spinach and beurre blanc
Gebratenes Lachsfilet • mit Spinat und Beurre blanc
Filet de saumon • aux épinards et au beurre blanc

Dame Blanche
Dame Blanche

OPTIONEEL / OPTIONAL / OPTIONAL / EN OPTION

Kaas / Cheese / Käse / Fromage
als extra gang • as an extra course • als Beilage • supplémentaire — € 17

in plaats van dessert • instead of dessert •
statt Nachtisch • au lieu d'un dessert — € 9,50

Intoleranties & wijzigingen Voor onaangekondigde wijzigingen, allergieën en intoleranties zijn wij genoodzaakt een supplement van €20 in rekening te brengen.
Intolerances & changes For unannounced changes, allergies and intolerances, we are obliged to charge a supplement of €20.
Unverträglichkeiten & Änderungen Für unangekündigte Änderungen, Allergien und Unverträglichkeiten müssen wir einen Aufpreis von €20 berechnen.
Intolérances et modifications En cas de modification non annoncée, d'allergies ou d'intolérances, nous sommes contraints de facturer un supplément de €20.

Le Sommet
RESTAURANT

GEUR, SMAAK, TEXTUUR

TASTE, SMELL, TEXTURE . GESCHMACK, GERUCH, BESCHAFFENHEIT • GOÛT, ODEUR, TEXTURE

STARTERS • VORSPEISEN • ENTRÉES

VOORGERECHTEN

Zacht gegaarde venkel — 20
MET APPELVINAIGRETTE EN JONGE KAAS

Slow cooked fennel • with apple vinaigrette and young cheese
Sanft gegarter Fenchel • mit Apfelvinaigrette und jungem Käse
Fenouil cuit doucement • à la vinaigrette de pomme et fromage jeune

Coquilles — 24
MET BEURRE NOISETTE-SAUS EN PASTINAAK

Scalops • with beurre noisette sauce and parsnip
Jakobsmuscheln • mit Beurre-Noisette-Soße und Pastinaken
Coquilles • avec beurre noisette et panais

Sashimi van tonijn — 22
MET FRISSE AZIATISCHE SALADE EN PONZU

Tuna sashimi • with fresh Asian salad and ponzu
Thunfisch-Sashimi • mit frischem Asiatischem Salat und ponzu
Sashimi de thon • accompagné d'une salade asiatique fraîche et de ponzu

Steak tartaar — 22
MET DRAGON MAYONAISE EN GROENE KRUIDEN

Steak tartare • with tarragon mayonnaise and green herbs
Steak Tatar • mit Estragon-Mayonnaise und grünen Kräutern
Tartare de bœuf • avec mayonnaise à l'estragon et herbes vertes

Garnalenkroketten — 24
VOLGENS RECEPT VAN OMA HENRIËTTE MET PETERSELIE EN CITROEN

Shrimp croquettes • grandmother Henriëtte's recipe • parsley• lemon
Garnelenkroketten • Rezept von Oma Henriëtte • Petersilie • Zitrone
Croquettes de crevettes • recette de grand-mère Henriëtte • persil • citron

Manzo tonnato — 22
MET INGELEGD KAPPERBLAD EN DILLE

Manzo tonnato • with pickled caper leaf and dill
Manzo tonnato • mit eingelegtem Kapernblatt und Dill
Manzo tonnato • avec feuille de câpre marinée et aneth

Salade van krab en avocado — 22
MET LIMOEN EN MICROSALADE

Crab and avocado salad • with lime and microgreens
Krabben-Avocado-Salat • mit Limette und Microgreens
Salade de crabe et d'avocat • au citron vert et aux micro-pousses



OYSTERS • AUSTERN • HUÎTRES

OESTERS

Sorlut
met mignonette
with mignonette
mit Mignonette
avec mignonette

3 ST/P	6 ST/P
17	32

MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE • PLATS PRINCIPAUX

HOOFDGERECHTEN

Noordzee-lengfilet - Soubise-saus — 32
North Sea Ling Fillet • with Soubise Sauce
Lengfischfilet aus der Nordsee • mit Soubise-Soße
Filet de ling de la mer du Nord • mit Soubise-Sauce

Zeebaars in zoutkorst — 30 min. — 88
(2 PERSONEN), HELE ZEEBAARS MET BEURRE BLANC SAUS

Whole sea bass in salt crust • (2 pers.), with beurre blanc sauce
Ganzer Wolfsbarsch in Salzkruste • (2 Pers.), mit Sauce beurre blanc
Bar entier en croûte de sel • (2 pers.), avec sauce beurre blanc

Filet pur - jus van madeira en knolselder — 42
Beef tenderloin • Madeira jus and celeriac
Rinderfilet • Madeira-Jus und Knollensellerie
Filet de bœuf • jus au madère et céleri-rave

Eendenborstfilet - sinaasappel & pompoen — 36
Duck breast fillet • with orange-sauce and pumpkin
Entenbrustfilet • mit Orangensauce und Kürbis
Magret de canard • avec sauce à l'orange et potiron

Risotto met mascarpone en selderij — 28
mascarpone and celery - Mascarpone und Sellerie - mascarpone et céleri

Kalfsragout - kasteelaardappel en veloutésaus — 36
Veal ragout • castle potatoes and velouté sauce
Kalbsragout • Kastelkartoffeln und Velouté-Soße
Blanquette de veau • pommes château et sauce velouté

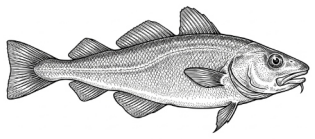
Steak tartaar — 32
Steak tartare • Steak Tatar • Tartare de bœuf

Polderhoen — 34
JUS VAN ZONGEDROOGDE TOMAAT EN DRAGON

Polder Poultry • sauce made from sun-dried tomatoes and tarragon
Polderhuhn • Soße aus sonnengetrockneten Tomaten und Estragon
Volaille du polder • jus aux tomates séchées et dragon

Gebakken kabeljauwhaas — 44
MET BEURRE BLANC EN AARDAPPEL

cod fillet • with a light butter sauce and potato
Kabeljaufilet • mit heller Buttersauce und Kartoffel
Dos de cabillaud • au beurre blanc et pommes de terre



SIDES • BEILAGEN • ACCOMPAGNEMANTS

BIJGERECHTEN

Verse Zeeuwse frieten • Fresh Zeeland fries • Frische Zeeland-Pommes frites • Frites fraîches de Zélande	5
Roseval aardappel • Pommes Roseval • Roseval Kartoffel • Pomme de terre Roseval	5
Salade van witlof • Chicory salad • Chicorée • Salat • Salade d'endives	5
Jonge kropsla • Baby lettuce • Junger Kopfsalat • Jeune laitue	5
Spruitjes in velouté • Brussels sprouts in velouté • Rosenkohl in Velouté • Choux de Bruxelles en velouté	5
Warme seizoensgroente • warm seasonal vegetable • Warme Saisongemüse • Légume de saison chaud	5
Arancini met paddenstoel en truffel • Arancini with mushrooms and truffle • Arancini mit Pilzen und Trüffel • Arancini aux champignons et à la truffe	5