EST 1985 | THE HAGUE

Sophia
Jazz Dinner Show



MENU DE SELECTION | 69,00
incl. welkomstcocktail

ENTREE

Saveurs de saison (V)
groenten en smaken van het seizoen, bereid met
variaties in textuur en smaak

Langzaam gegaarde zalm
zalmrug gegaard op 38°C, zoetzure komkommerspaghetti,
dragoncrème en komkommerschuim

Rillettes de saison
ambachtelijke rillettes van vlees of vis met bijpassende garnituren

PLAT

Poulet label rouge
Franse scharrelmaiskip met paddenstoelen,
pastinaakcrème, pommes pavé en port jus

Poisson au beurre blanc
seizoensvis uit de Noordzee gebakken op de graat met venkel,
parelcouscous, rivierkreeft en vanille beurre blanc

Risotto (V)
wisselende risotto uit het seizoen

Entrecôte
Black Angus Ceibo Beef entrecôte 200gr met béarnaisesaus,
huisgemaakte friet en caesarsalade
Supplement 5.00



DESSERT

Crème brûlée
vanille crème brûlée met dulce de leche roomijs

Heeft u dieetwensen en/of allergieën, laat het ons gerust weten.