

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 aroma

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 allergieën waarvan wij op de hoogte moeten zijn? Laat het ons weten.