

# Formule menu Neuf

## entrée, plat & dessert à €29,50

### Les entrées

#### Pâté Neuf, cornichons

Paté uit eigen keuken met cornichons  
*'Home'-made pâté with cornichons*

#### Terrine des légumes du saison, croquette au fromage de chèvre

Terrine van seizoensgroenten met kroket van geitenkaas  
*Terrine of seasonal vegetables with croquette of goat cheese*

#### Escargots à la Bourguignonne, les six

Wijngaardslakken als in de Bourgogne met knoflook en peterselieboter  
*Garden snails as in the Burgundy with garlic and parsley butter*

#### Potage du jour

Soep van de dag  
*Soup of the day*

### Les plats

#### Cassoulet au confit de canard

Gekruide stoofschotel van spek, witte bonen en worst met geconfijte eendenbout  
*Bean stew, sausage and bacon with leg of duck confit*

#### Filet de bar à la plancha, poireaux à la crème, pastis et brandade

Zeebaars van de plancha met brandade, pastis en prei à la crème  
*Dry grilled seabass with brandade, pastis and creamy leek*

#### Strudel au portobello, betteraves fumées et mousseline au truffe

Stroedel met een vulling van portobello's, gerookte rode biet en mousseline met truffel  
*Strudel with a stuffing of portobello mushroom, tartar of smoked red beetroot and mousseline with truffle*

#### Bœuf Bourguignon

Klassieke stoofschotel van rundvlees, rode wijn, ui en spek geserveerd met puree  
*Classic beefstew with red wine, pearl onion and bacon served with potato mash*

### Les desserts

#### Crème brûlée

Vanilledessert, warm bereid maar koud geserveerd  
*Vanilla pudding with a crunchy layer of sugar*

#### Mousse au chocolat, sauce au Pedro Ximenez

Chocolade mousse met Pedro Ximenez saus  
*Chocolat mousse with Pedro Ximenez sauce*

#### Assiette de fromage

Selectie Franse kazen, voor ons geaffineerd door Bourgondisch Lifestyle  
*French cheese platter*

#### Dessert du jour, Dessert van de dag, *Day special*

### Vin recommandé

Kritt Pinot Blanc/  
Juliéas

Menetou Salon

Viré-Clessé/  
Pinot Noir

Suggestion

Rhône et Le Sud

Les Perdreaux

Bucci

Bourgogne rouge

Haut Montravel

Pedro Ximenez

LBV 2006 Port/  
Suggestion

Suggestion

**Les plats de notre menu peuvent également être commandés à la carte**  
**De gerechten uit ons menu kunnen ook à la carte besteld worden**  
**The dishes from our menu can also be ordered à la carte**

# Spécialités de Neuf

## *Les huîtres, oesters, oysters*

Fines de Claires de Marennes, les six	€ 14,00
Gillardeau no. 4, les six	€ 21,00
Bélons 'Zeeuwse platte', les six	€ 19,50
Dégustation de huîtres (2 Fines de Claires, 2 Gillardeau, 2 Bélons)	€ 19,00

## *Le homard, kreeft, lobster*

Chaud ou froid, que vous le désirez	
Demi ou entier	€ 20,00 / € 37,50

**Demandez à votre hôte des spécialités du jour et**  
**spécialités de caviar, importé par Jacobus Toet**

## Menu du Chef, uniquement par table

<b>Entrée, plat, fromage et/ou dessert, choix du chef</b>	<b>€ 37,50 / € 42,50</b>
Drie- of viergangen menu naar keuze van de chef, alleen per hele tafel te bestellen	
<i>Three or four course chef's choice menu, only available for the complete table</i>	

## *Les entrées*

<b><u>Bouillabaisse à la Marseillaise, rouille, croûtons et Gruyère</u></b>	<b>€ 10,00</b>
Vissoep als uit Marseille met rouille, Gruyère en croûtons	
<i>Fish soup as made in Marseille with rouille, croutons and Gruyère cheese</i>	
<b><u>Steak tartare préparé</u></b>	<b>€ 10,00</b>
Steak tartaar préparé	
<i>Steak tartare préparé</i>	
<b><u>Brioche Neuf, foie gras sauté, homard et truffe, bisque d'homard</u></b>	<b>€ 15,00</b>
Geroosterd brioche broodje met kreeftmayonaise, truffel, gebakken eendenlever en bisque	
<i>Toasted brioche bun with fried duck liver, truffle, lobster mayonnaise and bisque</i>	

## *Les plats*

<b><u>Côte de Bœuf, sauce Béarnaise +/- 650 gr. pour deux personnes</u></b>	<b>€ 55,00</b>
Gebraden runderribstuk met Béarnaisesaus, frites en salade	
<i>Roasted rib of beef with Béarnaise sauce, fries and salad</i>	
<b><u>Poisson du jour</u></b>	<b>Pris du marché</b>
Vis van de dag, vers van de afslag	Dagprijs
<i>Catch of the day</i>	<i>Market price</i>
<b><u>Faux filet de veau, beurre Café de Paris, légumes du saison</u></b>	<b>€ 24,50</b>
Kalfsrib-eye met Café de Paris boter en seizoensgroenten	
<i>Rib-eye of veal with Café de Paris butter and seasonal vegetables</i>	