

Aragosta FORMULE MENU



3 GANGEN KEUZEMENU 46.50
EXTRA SURPRISE GERECHT 18.50

Voorgerecht

ÉCREVISSE

Klassiek slaatje van rivierkreeftstaartjes uit de Fryske Marren, kleiaardappel, ei, cornichons, kappertjes en kreeftenmayonaise.

TERRINE DE CANARD (supplement 4.50)

Huisgemaakte terrine van gekonfijte eendenbout, biologische eendenlever en eendenmaagjes, geserveerd met een marmelade van gekarameliseerde rode ui.

SOUPE DE POISSON

Overheerlijke vissoep zoals geserveerd in Marseille.
Geserveerd met krokante croutons, rouille en geschaafde Gruyère kaas.

Hoofdgerecht

CANARD À L'ORANGE

Gepekeld eendenborstfilet geserveerd met venkel, sinaasappel en gevogeltejus.

BLANQUETTE DE VEAU

Huisgemaakte ragout van kalfssukade, kalfsnek, saucijs en seizoenspaddenstoelen.

POISSON DU JOUR

Dagelijks wisselende visschotel.

Optioneel: royaal geschaafde Italiaanse truffel over de gerechten + 11.50

Nagerecht

TARTE AU NOIX

Taartje van gekarameliseerde noten, geserveerd met huisbereid sorbetijs gemaakt van crème fraîche en biologische honing van de imker.

ETON MESS

Een mengsel van slagroom, mascarpone, aardbeien, meringue en venkelzaad, geserveerd met warme marmelade en een draai zwarte peper.

FROMAGE

Aragosta kaasplank met kazen van Abraham Kef uit Amsterdam.

LUNCH MENU

2 GANGEN MENU 36.50

Op vrijdag & zaterdag lunchen vanaf 12.00 tot 15.00 uur

CARTE BLANCHE MENU

Alleen per tafel te bestellen

4 GANGEN SURPRISE	59.50	🍷	39.00
5 GANGEN SURPRISE	69.50	🍷	49.00
6 GANGEN SURPRISE	79.50	🍷	59.00

Autres plats

HUÎTRES PAR PIÈCE 4.85

Fine de Claire oesters per stuk te bestellen.

ESCARGOTS 16.50

Wijngaardslakken met knoflook en kruidenboter uit de oven.

ANGUILLE FUMÉE 23.50 / 39.50

Lauwwarm gerookte paling uit de Fryske marren.

Geserveerd met romige zuurkool en gerookte beurre blanc.

RISOTTO AUX TRUFFES 23.50 / 39.50

Overheerlijke klassieke Italiaanse risotto met geschaafde verse seizoentruffel rechtstreeks uit Umbrië.

DRY-AGED DUNNE LENDE 46.50

Entrecote van het Friese black Angus rund, minimaal 30 dagen lucht gerijpt. Met groenten garnituur en groene peperjus.