

# Le Sommet

RESTAURANT

## GEMARINEERDE COQUILLES

GEROOKTE PALING | JALAPEÑO | GRANNY SMITH

## RODE BIET & YOGHURT

ZEECLA | SPAR | KOKKEL

## GEPOCHEERDE ZEEUWSE PLATTE OESTER \*

GEROOKTE BOTER SAUS | SHISO | DASHI

## EENDENLEVER VAN MAISON MITTEAULT \*\*

GESTOOMD EN GEBAKKEN | HUISGEMAAKTE BRIOCHE  
MET GEMBER EN CITROEN

## SHORT RIB

ROZEMARIJN | BEURE NOISETTE | POMPOEN

## DESSERT

CHOCOLADE | KOFFIE | AVOCADO

&

KOKOS | CALAMANSI | LIMOEN & GEMBER SORBET

## KAAS VAN ' KAASMEESTER VAN TRICHT'

KAAS IN PLAATS VAN DESSERT + 7,5

KAAS ALS EXTRA GANG + 15

	MENU	WIJN
4 GANGEN	69	29
* 5 GANGEN	79	36
** 6 GANGEN	89	41

# Le Sommet

RESTAURANT

## MARINATED SCALLOPS

SMOKED EEL | JALAPEÑO | GRANNY SMITH

## BEET ROOT & YOGURT

SEA LETTUCE | SPRUCE | CLAMS

## POACHED ZEELAND FLAT OYSTER \*

SMOKED BUTTER SAUCE | SHISO | DASHI

## DUCK LIVER FROM MAISON MITTEAULT \*\*

STEAMED AND BAKED | HOMEMADE BRIOCHE WITH  
GINGER AND LEMON

## SHORT RIB

ROSEMARY | BEURE NOISETTE | PUMPKIN

## DESSERT

CHOCOLATE | COFFEE | AVOCADO

&

COCONUT | CALAMANSI | LIME & GINGER SORBET

## CHEESE FROM 'KAASMEESTER VAN TRICHT'

CHEESE INSTEAD OF DESSERT + 7,5

CHEESE AS AN EXTRA COURSE + 15

	MENU	WINE
4 COURSES	69	29
* 5 COURSES	79	36
** 6 COURSES	89	41

# Le Sommet

RESTAURANT

## MARINIERTE JAKOBSMUSCHELN

GERÄUCHERTER AAL | JALAPEÑO | GRANNY SMITH

## ROTE RÜBEN & JOGHURT

MEERSALAT | TANNE | HERZMUSCHELN

## POCHIERTE FLACHE AUSTER AUS ZEELAND \*

GERÄUCHERTE BUTTERSAUCE | SHISO | DASHI

## ENTENLEBER VON MAISON MITTEAULT \*\*

GEDÜNSTET UND GEBACKEN | HAUSGEMACHTER BRIOCHE  
MIT INGWER UND ZITRONE

## SHORT RIB

ROSMARIN | BEURE NOISETTE | KÜRBIS

## DESSERT

SCHOKOLADE | KAFFEE | AVOCADO

&

KOKOSNUSS | CALAMANSI | LIMETTE & INGWER SORBET

## FROMAGES DE ' KAASMEESTER VAN TRICHT'

KÄSE STATT DESSERT + 7,5

KÄSE ALS ZUSÄTZLICHER GANG + 15

	MENU	WEIN
4 GÄNGE	69	29
* 5 GÄNGE	79	36
** 6 GÄNGE	89	41

# Le Sommet

RESTAURANT

## PÉTONCLES MARINÉS

ANGUILLE FUMÉE | JALAPEÑO | GRANNY SMITH

## BETTERAVE & YAOURT

LAITUE DE MER | SAPIN | COQUE

## HUÎTRE PLATE DE ZÉLANDER POCHÉE \*

SAUCE AU BEURRE FUMÉ | SHISO | DASHI

## FOIE DE CANARD DE MAISON MITTEAULT \*\*

CUIRE À ÉTUVÉES ET RÔTI | BRIOCHE MAISON AU  
GINGEMBRE ET CITRON

## SHORT RIB

ROMARIN | BEURE NOISETTE | CITROUILLE

## DESSERT

CHOCOLAT | CAFÉ | AVOCAT

&

COCO | CALAMANSI | SORBET CITRON VERTE & GINGEMBRE

## FROMAGES DE 'KAASMEESTER VAN TRICHT'

FROMAGE AU LIEU DE DESSERT + 7,5

FROMAGE EN PLAT SUPPLÉMENTAIRE + 15

	MENU	VIN
4 PLATS	69	29
* 5 PLATS	79	36
** 6 PLATS	89	41