

Latour

Restaurant

VOORGERECHTEN

COQUILLE

gemarineerde coquilles ~ yuzu ~ dragon ~ roze peper ~ venkel
€ 28,50

OESTER & KAVIAAR

gepocheerde oester ~ kaviaar ~ zeewier ~ scheermes ~ peer
€ 49,50

KREEFT *

warme halve kreeft ~ witte chocolade mayonaise ~ mango ~ ansjovis
€ 29,50

GANZENLEVER & BLOEDWORST

ganzenleverterrinen ~ gebakken bloedworst ~ appel ~ gebakken ganzenlever
~ salade bloedworst
€ 28,50

ZWARTPOOTHOENDER

verschillende bereidingen van zwartpoothoender ~ indonesische smaakaccenten
€ 25,50

WITLOF & ROQUEFORT(vegetarisch)

structuren van witlof ~ roquefort ~ dadel ~ bloedsinaasappel ~ walnoot
€ 21,50

Latour

Restaurant

MENU LATOUR

TONIJN & SERRANOHAM

gemarineerde tonijn ~ serranoham ~ octopus ~ piment d' espelette
€ 26,50 **

SNOEKBAARS

op de huid gebakken snoekbaars ~ gegratineerd met schaaldieren crème
~ dashi ~ alikruiken ~ risotto van soba

IBERICO VARKEN

gebraden ibericolende ~ zacht gegaarde buikspek ~ miso ~ zwarte knoflook
~ appel
€ 36,50 **

SAFFRAAN & DADEL

dadel ~ cardamomijs ~ saffraan marshmallow ~ rooscustard ~ pistache

Vier gangen menu

€ 65,00 per persoon

Vier bijpassende glazen wijn

€ 35,00 per persoon

****deze gerechten zijn à la carte te bestellen**

Acht kleine composities van Marcel van Lier

€ 89,50 per persoon

(per hele tafel tot 20.30 uur te bestellen)

Bijpassende glazen wijn

€ 55,00 per persoon

Latour

Restaurant

HOOFDGERECHTEN

TARBOT & NOBASHIGARNAAL

gegrilde tarbot ~ nobashigarnaal ~ wasabi ~ parmezaan
~ zoetzure komkommer ~ gedroogde abrikoos
€47,50

ZEEDUIVEL

zacht gegaarde zeeduivel ~ langoustine ~ saffraan ~ zwarte boontjes
€ 35,50

SNOEKBAARS

op de huid gebakken snoekbaars ~ gratineerd met schaaldierencreme
~ dashi ~ alikruiken ~ risotto van soba
€ 34,50

KALF

zacht gegaarde kalfstong ~ krokant gebakken kalfszwezerik ~ gerookte rozijn
~ kappertjes ~ mosterd
€ 32,50

BARBERIE EEND

gebraden eendenborst uit Barberie ~ zuurkool ~ sechuanpeper
~ jus van pekingeend
€ 37,50

POLENTA & KOOLRABI(vegetarisch)

polenta met zeewier ~ structuren van koolrabi ~ wasabi
€ 27,50

De met * vermelde gerechten zijn de specialiteiten van
Chef de Cuisine Marcel van Lier

Latour

Restaurant

KAAS & NAGERECHTEN

KAAS

keuze van de kaaswagen

€ 19,50

COCOS & KOFFIE

pannacotta van cocos ~ koffieijs ~ pinda ~ thaise basilicum

€ 16,50

CHOCOLADE & BAILEYS

structuren van melk chocolade en baileys

€ 18,50

TOFFEE & BANAAN

bevroren toffeeschuim ~ gemarineerde banaan ~ pecannoten ~ toffeecrème

€ 17,50

SAFFRAAN & DADEL

dadelcrème ~ cardamomijs ~ saffraan marshmallow ~ rooscustard ~ pistache

€ 18,50