

Van den Valk Klassieken

Voorgerechten

Valk carpaccio

Tendre carpaccio de boeuf avec mayonnaise à la truffe ou pesto, pignons de pin croquants, parmesan et roquette.

Vitello tonato

Tranches fines de filet de veau cuit lentement avec crème de thon, servies avec tomates antioiboise et oignons au vinaigre sucré.

Tartare de saumon fumé

Tartare de saumon fumé avec crème fraîche et ciboulette, servi avec crème de raifort.



Burrata

Burrata avec crème à l'ail fumé et huile d'olive Arbequina.

Plats principaux

Filet de boeuf Valk 200g

Le classique filet de boeuf de Van der Valk.

Valk burger

Burger classique avec fromage, pain brioché tendre, hamburger de bœuf, bacon croustillant et fromage cheddar fondu.

Saté de poulet traditionnel

Cuisses de poulet savoureuses avec sauce saté, atjar, kroepenkoek croustillant et frites.

Saumon

Filet de saumon avec croûte d'herbes à l'aneth et estragon, servi avec fenouil braisé et pak choï croustillant.

Wienerschnitzel

Schnitzel de porc pané avec garniture classique de Vienne.

Desserts

Dame blanche traditionnelle

Une dame blanche traditionnelle avec glace à la vanille, sauce au chocolat, amandes croquantes et une touche de crème fouettée.

Crème brûlée

Crème custard crémeuse et sucrée au goût de vanille, surmontée de sucre de canne caramélisé.

Valk sorbet

Trois sortes de sorbet, fruits frais, sauce à la fraise et une touche de crème fouettée.



3 plats € 36,5 (Entrée, plat principal et dessert)

3 plats € 39,5 (Entrée, plat principal et dessert)

4 plats € 41,5 (Entrée, plat intermédiaire, plat principal et dessert)

Carte de saison

Entrées

Rilette

Rilette de lapin avec lardo di Colonnata et pancetta croustillante.

Cocktail fruits du mer

Queues de langoustines, crevettes, agrumes et crème de raifort.



Poires du Betuwe

Poire pochée avec Stilton à la pâte persillée, noix grillées et vinaigrette balsamique

Plat intermédiaire



Soupe de tomates à la Valk

Soupe de tomates fraîchement préparée avec crème fraîche onctueuse et basilic frais selon une recette familiale traditionnelle.



Soupe à l'oignon bourguignonne

Soupe traditionnelle à l'oignon avec oignons caramélisés, fromage et croûtons croustillants.

Bisque

Bisque de crustacés et gambas en tempura

Plats principaux

Coq au vin

Ragoût de poulet traditionnel dans une sauce riche au vin de Bourgogne avec échalotes, lard et thym frais.

Flétan

Flétan rôti, servi avec un risotto crémeux au safran et un beurre blanc au citron frais.



Frittata

Un délicieux plat à base d'œufs avec épinards frais, champignons, parmesan et tomates séchées au soleil.

Desserts

Meringue

Meringue légère avec des éclats de noisette et une garniture riche de dulce de leche.

Gâteau chaud

Gâteau chaud avec ganache au chocolat noir, mousse au chocolat et gelée de chocolat.

Café avec friandises

Café servi avec une sélection de délicieuses douceurs sucrées.