L'Étoile

welkom, fijn dat u er bent

wat u proeft en ervaart

is ons praktijkonderwijs in actie

wij leren gastvrijheid door het te dóén

bedankt dat u ons daarbij helpt

uw aanwezigheid laat ons elke dag groeien

Benieuwd naar het verhaal achter het design van restaurant L'Étoile? Scan de QR-code!

Onze studenten informeren u graag over de mogelijkheden rondom dieetwensen en allergieën.

Voorgerechten

Paté Maison Bethlehem €11,50
compote van bleekselderij en abrikoos | Cumberlandsaus | witte kool | brioche van Bakkerij Koos

Gepofte rode biet €11,50
green goddess | walnoot | peterseliejus | sinaasappel | mierikswortel | Oost-Indische kers

Tussengerechten

Groene kruidenflensjes €11,50
gebakken paddenstoelen | zwarte linzen | gefrituurde palmkool | miso-beurre blanc

Gepekelde kabeljauw €14,50
bisque van Hollandse garnalen | hazelnootboter | bieslook | knolselderij | Borage Cress

Hoofdgerechten

Gepofte pastinaak €14,50
paarse wortel | crème van gerookte pastinaak | kweepeer | koffie | amandel

Hertenbiefstuk €14,50
gemarineerde rode kool | aardpeer | pommes Anna | appel | jus met vossenbessen

Dessert en friandises

Kaasassortiment €14,50
Canisius appelstroop | druiven | kletsenbrood

Nieuwe Blonde Dame €10,50
vanilleparfait | chocolade-amandelkruimels | cacao | chocoladesaus met Ingendaeler kruidenbitter | slagroom

Clafoutis van gepocheerde peer €10,50
Blauw Klaver kaas | druiven | herfstkrokant | Atsina Cress