

MENU

INSPIRATIE

Met Sake geflambeerde langoustine

ganzenlever / Granny / kardamom / lavaswortel / anijs / shizo ijs

*Sint-Jaboksschelpen

citronella / kokosnoot / rode curry koraal / daikon / napakool

Ruinart x Villa Lorraine - Zeebaars

Dauricus kaviaar / zwarte knoflook / waterkers / sla

Reebok

poivrade met kruiden / vanille pompelmoes marmelade / paarse wortels

Peer

zoethout / gegroosterde witte chocolate / yuzu sorbet

4 GANGEN 155 - CHAMPAGNE & WIJNARRANGEMENT 80

*5 GANGEN 185 - CHAMPAGNE & WIJNARRANGEMENT 95

Kaas trolley : supplement 25

Kaas trolley in plaats van het dessert 10

Chef : Yves Mattagne

Banketbakker : Leïla Ben Toumi

Gelieve per tafel hetzelfde menu te kiezen

Naar aanleiding van de nieuwe opgelegde maatregelen door de overheid moeten wij met spijt ons restaurant menu wijzigen voor onze kwaliteit te kunnen behouden. Hierdoor serveren wij enkel ons 4 of 5 gangen menu. Bedankt voor jullie begrip.