

VOORGERECHTEN

Zeebaars & kaviaar	65
zure room / hazelnoot / Brusselse wafel	
Langoustine	78
Blackmore wagyu rund / daikon / wasabi / zeekomkommer / ponzu / gebakken knoflook	
Ganzenlever	55
gerookte paling van Kalios / erwten / dille / groene anijs / meringue / hazelnoot	

VIS

Lijn pollack	60
witte asperges des dunes / plankton mousseline / oester / zeevenkel	

VLEES

Kalfsfilet	65
aubergine /gefermenteerde tomaat / ijzerkruid	

DE KLASSIEKERS

Bretoense blauwekreeft à la presse (2p)*	130 pp
gebakken rijst met koraal	
Tarbot op de graat geroosterd	95
morieljes - of kreeftenbearnaise	
Zeebaars in zoutkorst (2p)	85 pp
olijfolie of beurre blanc	
Knapperige kalfszwezerik en kreeft à la presse (2p)*	150 pp
kreeftenbearnaise	

DESSERTEN

Jamaya 73%	19
fior di latte / koffie praliné / korianderzaden	
Baba	19
Appleton Estate Rare Blend 12 jaar rum / gemacereerde druiven / muscovado	
Gebakken ananas	19
Jamaicaanse peper / consommé van lavas / romige bergamot	

*Op aanvraag. Afhankelijk van beschikbaarheid

INSPIRATIE

Ganzenlever
gerookte paling van Kalios / erwten / dille / groene anijs / meringue / hazelnoot
Langoustine
Blackmore wagyu rund / daikon / wasabi / zeekomkommer / ponzu / gebakken knoflook

Lijn pollack
witte asperges des dunes / plankton mousseline / oester / zeevenkel

*Hamburger van hoevekip
bearnaise van morieljes / cressonnettes

Kalfsfilet
aubergine / gefermeteerde tomaat / ijzerkruid

Gebakken ananas
Jamaicaanse peper / consommé van lavas / romige bergamot

*Jamaya 73%
fior di latte / koffie praliné / korianderzaden

5 GANGEN 185 - WIJNARRANGEMENT 95

*** 7 GANGEN 220 - WIJNARRANGEMENT 115**

Kaas trolley : supplement 25

Kaas trolley in plaats van het dessert 10

Gelieve per tafel hetzelfde menu te kiezen

Chef : Yves Mattagne