

VOORGERECHTEN

Ganzenlever	72
gerookte paling van Kalios / erwten / dille / groene anijs / meringue / hazelnoot	
Langoustines	60
Blackmore wagyu / daikon / wasabi / zeekomkommer / ponzu / gebakken knoflook	
Zeebaars en Dauricus kaviaar	85
oester maki / zure room / hazelnoot / brusselse wafel met zeewier	

VIS

Lijn pollack	66
witte asperges des dunes / plankton mousseline / oester / zeevenkel	

VLEES

Kalfsfilet	72
aubergine / gefermeteerd tomat / ijzerkruid / verbena / Katsuobushi	

DE KLASSIEKERS

Bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p)*	145 pp
gebakken rijst met koraal	
Tarbot op de graat geroosterd	105
oester- of kreeftenbearnaise	
Zeebaars in zoutkorst (2p)	95 pp
olijfolie of beurre blanc	
Kalfszwezerik & bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p)*	165 pp
kreeftenbearnaise	

DESSERTEN

Gebakken ananas	22
jamaicaanse peper / consommé van lavas / romige bergamot	
Jamaya 73%	22
fior di latte / koffie praliné / korianderzaden	
Rabarber	22
hibiscus / venkelroom / galanga ijs	

*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 / gefermeteerd tomat / ijzerkruid

Gebakken ananas
Jamaicaanse peper / consommé van lavas / romige bergamot

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

5 GANGEN 210 - WIJNARRANGEMENT 95

* 7 GANGEN 245 - WIJNARRANGEMENT 115

Kaas trolley : supplement 25

Kaas trolley in plaats van het dessert 15

Gelieve per tafel hetzelfde menu te kiezen.

Voor tafels van meer dan 5 personen, stellen we alleen onze menu's voor.

Chef : Yves Mattagne