

VOORGERECHTEN

Zeebaars en Dauricus kaviaar	72
oester maki / zure room / hazelnoot / brusselse wafel met zeewier	
Rode tonijn / Ganzenlever	60
kers / watermeloen / maïsnougatine / açai lèche	
Langoustine / saké	85
ponzu boter / pompelmoes / daikon / gefermenteerd tomatenwater	

VIS

Zonnevis	66
bouillabaisse / witte aubergine / venkel / piquillos / kokkels / groene anijs	

VLEES

Kalfsfilet	72
aubergine / gefermeteerde tomaat / ijzerkruid / verbena / Katsuobushi	
Iberisch lam	75
cantharellen / amandelen / tuinbonen / bonenkruid / lamszwezerik	

DE KLASSIEKERS

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

DESSERTEN

Perzik van Corsica	22
tagète / shimeji / zwarte sesam / citroen vanille	
Gebakken ananas	22
jamaicaanse peper / consommé van lavas / romige bergamot	
Jamaya 73%	22
fior di latte / koffie praliné / pompoenpitten	

*Op aanvraag. Afhankelijk van beschikbaarheid

INSPIRATIE

Rode tonijn / Ganzenlever

kers / watermeloen / maïsnougatine / açai lèche

Langoustine / saké

ponzu boter / pompelmoes / daikon / gefermenteerd tomatenwater

*Noordzeekrab

pe-tsaï / waterkastanje / groene peper / ijzerkruid

Zonnevis

bouillabaisse / witte aubergine / venkel / piquillos / kokkels / groene anijs

Iberisch lam

cantharellen / amandelen / tuinbonen / bonenkruid / lamszwezerik

Perzik van Corsica

tagète / shimeji / zwarte sesam / citroen vanille

*Jamaya 73%

fior di latte / koffie praliné / pompoenpitten

5 GANGEN 210 - WIJNARRANGEMENT 105

* 7 GANGEN 245 - WIJNARRANGEMENT 125

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