

## VOORGERECHTEN

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

## VIS

<b>Zonnevis</b>	66
bouillabaisse / witte aubergine / venkel / piquillos / kokkels / groene anijs	

## VLEES

<b>Kalfsfilet</b>	72
aubergine / gefermeteerd tomaat / ijzerkruid / verbena / Katsuobushi	
<b>Iberisch lam</b>	75
cantharellen / amandelen / tuinbonen / bonenkruid / lamszwezerik	

## DE KLASSIEKERS

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

## DESSERTEN

<b>Perzik van Corsica</b>	22
ijzerkruid / shimeji / zwarte sesam / citroen vanille	
<b>Aardbei</b>	22
melkijs / pijnboompitten / sabayon van honing / olijfolie / tagète	
<b>Chocolade taartje kasha</b>	22
praline van sobasha / ijs van boekweit en whisky	

\*Op aanvraag. Afhankelijk van beschikbaarheid

## INSPIRATIE

### Rode tonijn / Ganzenlever

kers / watermeloen / maïsnougatine / açai lèche

### Langoustine / saké

ponzu boter / pomelmoes / 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

### Aardbei

melkijs / pijnboompitten / sabayon van honing / olijfolie / tagète

### \*Chocolade taartje kasha

praline van sobasha / ijs van boekweit en whisky

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