

VOORGERECHTEN

Gebrande lijngevengen zeebaars plankton / Granny / komkommer / iode parels / shio koji	65
Sint-Jacobs nootje gestoomd met zeewier / sla / waterkers / Dauricus kaviaar	62
Eekhoortjesbrood paling van bij Kalios / Cévenne ui / oude Comté / mousseline van vin jaune	52
Langoustine nappa kool / rode kimchi / combava / banaan / groene peper / ijzerkruid	78
Zeetong oesters / mousseline van hazelnootboter / spinazie / Bouchot mosellen / schelpdieren	62
Haasje van zeeduivel vijgenblad / ganzenlever / chiconettes / truffel / pommes soufflées	65
Reebok poivrade met kruiden / citrus marmelade / soubise / kroket van bilstuk	62
Patrijs gebakken in vijgenblad / geflambeerd met Cognac "Otard V.S.O.P" / druiven van Corinthe	68
Zeebaars in zoutkorst (2p) olijfolie of beurre blanc	95/pp
Tarbot op de graat geroosterd oester- of kreeft bearnaise of mousseline van hazelnootboter	105
Bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p)* gebakken rijst met koraal	145/pp
Kalfszwezerik & bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p)* kreeftenbearnaise	165/pp
Guyot peer kardemom crème / macademia praliné / rode wijn / ijs van dropplant	22
Chocolade sobasha / kumquat / cacao schil / jus van cacaovrucht	22
Yoghurt mousse framboos braambes / yuzu / gin / groene shiso	22

*Op aanvraag. Volgens beschikbaarheid.

INSPIRATIE

Gebrande lijngevengen zeebaars plankton / Granny / komkommer / iode parels / shio koji
*Sint-Jacobs nootje gestoomd met zeewier / sla / waterkers / Dauricus kaviaar
Eekhoortjesbrood paling van bij Kalios / Cévenne ui / oude Comté / mousseline van vin jaune
Langoustine nappa kool / rode kimchi / combava / banaan / groene peper / ijzerkruid
Reebok poivrade met kruiden / citrus marmelade / soubise / kroket van bilstuk
Guyot peer kardemom crème / macademia praliné / rode wijn / ijs van dropplant
*Chocolade sobasha / kumquat / cacao schil / jus van cacaovrucht

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