

## VOORGERECHTEN

<b>Gebrande lijngevungen zeebaars</b> plankton / Granny / komkommer / iode parels / shio koji	65
<b>Sint-Jacobs nootje</b> gestoomd met zeewier / sla / waterkers / Dauricus kaviaar	62
<b>Ombles Chevalier</b> gebrande prei / zwarte truffel / gerookte paling / parmezaan	52
<b>Langoustine</b> nappa kool / rode kimchi / combava / banaan / groene peper / ijzerkruid	78

## VIS

<b>Zeetong</b> oesters / mousseline van hazelnootboter / spinazie / Bouchot mosellen / schelpdieren	62
<b>Haasje van zeeduivel</b> vijgenblad / ganzenlever / chiconettes / truffel / pommes soufflées	65

## VLEES

<b>Reebok</b> poivrade met kruiden / citrus marmelade / soubise / kroket van bilstuk	62
<b>Hen van "Racan"</b> demi-deuil / witte truffel van Alba / knolselder in zoutkorst, vol-au-vent van kippendijen	68

## DE KLASSIEKERS

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

## DESSERTEN

<b>Guyot peer</b> kardemom crème / macademia praliné / rode wijn / ijs van dropplant	22
<b>Chocolade</b> sobasha / kumquat / cacao schil / jus van cacaovrucht	22
<b>Yoghurt mousse</b> framboos braambes / yuzu / gin / groene shiso	22

\*Op aanvraag. Volgens beschikbaarheid.

## INSPIRATIE

### Gebrande lijngevungen zeebaars

plankton / Granny / komkommer / iode parels / shio koji

### \*Sint-Jacobs nootje

gestoomd met zeewier / sla / waterkers / Dauricus kaviaar

### Ombles Chevalier

gebrande prei / zwarte truffel / gerookte paling / parmezaan

### 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**