

## VOORGERECHTEN

Langoustine "Gravlax" 65

coco's / Italicus / venkel / lavas / yuzu

Sint-Jacobs nootje 62

gestoomd met zeewier / sla / waterkers / Dauricus kaviaar

Ganzenlever, gerookte paling van bij Kalios 48

truffel / aubergine / miso / gefermenteerd tomatenwater / nori / combava

## VIS

Zeetong 62

oesters / mousseline van hazelnootboter / spinazie / grijze garnalen, met de hand gepeld

Skrei "shio koji" 60

whisky Hakushu / koolraap / wakamé / bergamote / katsuobushi

## VLEES

Lam van Pauillac 65

mango / kaffir / raïta mousseline / gele wortel van Doubs

Hen van "la Cour d'Armoise" 72

demi-deuil / zwarte truffel / knolselder in zoutkorst, vol-au-vent van kippendijen

## DE KLASSIEKERS

Zeebaars in zoutkorst (2p) 95/pp

olijfolie of beurre blanc

Tarbot op de graat geroosterd 105

oester- of kreeft bearnaise of mousseline van hazelnootboter

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

## INSPIRATIE MENU

Langoustine "Gravlax"

coco's / Italicus / venkel / lavas / yuzu

\*Sint-Jacobs nootje

gestoomd met zeewier / sla / waterkers / Dauricus kaviaar

Ganzenlever, gerookte paling van bij Kalios

truffel / aubergine / miso / gefermenteerd tomatenwater / nori / combava

Skrei "shio koji"

whisky Hakushu / koolraap / wakamé / bergamote / katsuobushi

Hen van "la Cour d'Armoise"

mango / kaffir / raïta mousseline / gele wortel van Doubs

\*Vacherin Fribourgeois

peer Beurré Hardy / balsamico modena 25 jaar/ rozemarijn

Roos van appel

hibiscus / ijs van moerasspirea / streusel

5 GANGEN 215 € - WIJNARRANGEMENT 105 €

\* 7 GANGEN 255 € - WIJNARRANGEMENT 125 €

## DESSERTEN

**Guyot peer** 22

kardemom crème / macademia praliné / rode wijn / ijs van dropplant

**Chocolade** 22

caribische chocolade crémeux / pinda praliné / grué espuma / Orelys Amaretto ijs

**Roos van appel** 22

hibiscus / ijs van moerasspirea / streusel

**Ananas** 22

avocado espuma / Malibu baba / kokosnootparels

## KAAS

**Onze kaas trolley** 25

## DE KLASSIEKERS

**Dame blanche** 22

tahitiaanse vanille / Guanaja 70% chocolade saus

**Brusselse wafel** 22

Chantille muscovado

## MIGNARDISES

Chou / sinaasappelmarmelade / groene anijs diplomaat

Zwarte chocolade praline / kalamansi gel / Gianduja crème

Blauwe Chimay tartelette

chocolademousse / verse sobasha / kumquat



**LA VILLA LORRAINE**

by Yves Mattagne

Chef exécutif : Yves Mattagne

Chef des cuisines : Charles Broutard

Chef pâtissier : Alix Raddas

Directeur de salle : Fabrice d'Hulster