

## VOORGERECHTEN

Langoustine "Gravlax" 65

coco's / Italicus / venkel / lavas / yuzu

Bouchot-mosselen 52

witte asperges "des dunes" / morieljes / peterselie

Bretoense blauwe kreeft 69

erwten / passievrucht / groene shiso / tonka

Ganzenlever, gerookte paling van bij Kalios 48

aubergine / miso / gefermenteerd tomatenwater / nori / combava

## VIS

Zeetong 62

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

Kabeljauwhaasje 60

whisky Hakushu / koolrabi / wakamé / bergamote / katsuobushi

## VLEES

Kalfsvlees en zwezerik "Corrèze" 70

witte asperges / morieljes / gerookte paling / gele wijn mousseline

Anjou duif op de Robata grill 72

bloemkool / tzatziki / granaatappel / zaatar

## DE KLASSIEKERS

Zeebaars in zoutkorst (2p) 95/pp

olijfolie of beurre blanc

Tarbot op de graat geroosterd 105

morieljes - 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

Bouchot-mosselen

witte asperges "des dunes" / morieljes / peterselie

\*Bretoense blauwe kreeft

erwten / passievrucht / groene shiso / tonka

Kabeljauwhaasje

whisky Hakushu / koolrabi / wakamé / bergamote / katsuobushi

Anjou duif op de Robata grill

bloemkool / tzatziki / granaatappel / zaatar

Gariguetie aardbei

meringue / zwarte sesam praliné / sudachi / Mexicaans handje / mascarpone

\*Chocolade taartje

sobacha / geturfdijs

5 GANGEN 215 € - WIJNARRANGEMENT 105 €

\* 7 GANGEN 255 € - WIJNARRANGEMENT 125 €

## DESSERTEN

**Chocolade** 22

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

**Gariguette aardbei** 22

meringue / zwarte sesam praliné / sudachi / Mexicaans handje / mascarpone

**La Belle de Fontenay** 22

diplomaat / Ruinart / limoen / vanille / peulvruchtensap

## KAAS

**Onze kaas trolley** 25

## DE KLASSIEKERS

**Dame blanche** 22

tahitiaanse vanille / Guanaja 70% chocolade saus

**Brusselse wafel** 22

slagroom muscovado

**Chocolade taartje** 22

sobacha / geturfdijs

## MIGNARDISES

Soja chiboust room / aloe vera / banaan / gepofte rijst

Praline / Kalingo chocolade / samba thee / roze citroen

Wafeltje /crémeux vanille amandel / gebrande peer / citroenmelisse



**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