

VOORGERECHTEN

Bømlo zalm 68

leche de Tigre Ají Amarillo / teriyaki sabayon / blauwe radijs

Sepia 60

chermoula / tahini / Iraanse zwarte citroen / bulgur / courgette

Sint-Jakobsnootjes 74

eekhoortjesbrood / Cevennes uien / gerookte paling / gele wijn

Ganzenlever, gerookte paling van bij Kalios 65

aubergine / miso / katsuobushi / nori

Amaretto langoustine 85

witte truffel uit Alba / pastinaak / verse amandelen

VIS

Zeetong 72

Hazelnootboter mousseline / perle blanche oester / gebrande prei / zeevenkel / ratte / plankton

Kabeljauw 68

shio koji / whisky Hakushu / wakamé / Boeddha's hand

VLEES

Patrijs 80

geroosterd in vijgenblad / geflambeerd met Cognac "Otard V.S.O.P" / druiven van Corinthe

Reebok 75

poivrade met kruiden / citrus marmelade / soubise / kroket van bilstuk / Beurré Hardy peer

DE KLASSIEKERS

Zeebaars in zoutkorst (2p) 95/pp

olijfolie of chermoula

Tarbot op de graat geroosterd 115

kreeft - of oester bearnaise of hazelnootboter mousseline

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

Bømlo zalm

leche de Tigre Ají Amarillo / teriyaki sabayon / blauwe radijs

Sint-Jakobsnootje

eekhoortjesbrood / Cevennes uien / gerookte paling / gele wijn

*Sepia

chermoula / tahini / Iraanse zwarte citroen / bulgur / courgette

Amaretto langoustine

witte truffel uit Alba / pastinaak / verse amandelen

Reebok

poivrade met kruiden / citrus marmelade / soubise / kroket van bilstuk / Beurré Hardy peer

*Abrikoos

gember baba / Auchentoshan / romige Sobacha / koffie ijs

Alles vanille

5 GANGEN 215 € - WIJNARRANGEMENT 105 €

* 7 GANGEN 255 € - WIJNARRANGEMENT 130 €

DESSERTEN

Abrikoos 22
gember baba / Auchentoshan / romige Sobacha / koffie ijs

Cacao gavotte 22
op melk gemonteerde ganache / zwarte mirabelpruim / rauwe room / hooi ijs

Witte koffie bavaroise 22
eekhoorntjesbrood / cichorei ijs / witte sesam

KAAS

Kaas trolley door onze MOF Etienne Boissy 25

DE KLASSIEKERS

Dame blanche 22
tahitiaanse vanille / Guanaja 70% chocolade saus

Chocolade taartje 22
sobacha / geturfd ijs

Brusselse wafel 22
muscovado slagroom

MIGNARDISES

Chimay Bleue taartje

Kokosnoot / lavas / bittere chocolade beignet

Gianduja crème / hazelnoten / tonkaboon / gekonfijte sinaasappel

Komuntu chocolade / mare gin / romige groene shiso



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