

VOORGERECHTEN

Guilvinec langoustines "gravlax" 72

textuur van Zebra tomaten / venkel / combava

"Maison Mitteault" ganzenlever, gerookte paling van bij Kalios 58

radicchio tardivo / pistache gomasio

Bouchot mosselen 62

witte asperges uit de duinen / morilles / Piemonte hazelnoten / chlorofyl van peterselie

VIS

Zeetong 76

Hazelnootboter mousseline / perle blanche oester / gebrande prei

Pertuis groene asperges / ratte

Zeeduivel 72

Cévennes uien / erwten / zoethout

VLEES

Hen van "la Cour d'Armoise" 84

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

Blackmore rundvlees (2p) 145/pp

truffel / aardappelboter / slahart

DE KLASSIEKERS

Zeebaars in zoutkorst (2p) 95/pp

olijfolie of chermoula

Tarbot op de graat geroosterd 125

kreeft - of oester bearnaise of hazelnootboter mousseline

Bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p) 160/pp

gebakken rijst met koraal

Kalfszwezerik & bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p) 180/pp

kreeftenbearnaise

INSPIRATIE MENU

Guilvinec langoustines "gravlax"

textuur van Zebra tomaten / venkel / combava

"Maison Mitteault" ganzenlever, gerookte paling van bij Kalios

radicchio tardivo / pistache gomasio

Bouchot mosselen

witte asperges uit de duinen / morilles / Piemonte hazelnoten

chlorofyl van peterselie

* Zeeduivel

Cévennes uien / erwten / zoethout

Hen van "la Cour d'Armoise"

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

Kiwi

yoghurt / Italicus / dille

* Cantillon appel

Arlette / rawe room met Muscovado / moerasspireaijs

5 GANGEN 210€ - WIJNARRANGEMENT 95€

* 7 GANGEN 255€ - WIJNARRANGEMENT 120€

DESSERTEN

Caraïbische chocolade crémeux 22
praliné / pinda / Orelys / cacao grué

Cantillon appel 22
Arlette / rawe room met Muscovado / moerasspireaijs

Kiwi 22
yoghurt / Italicus / dille

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

Tartlette / jasmijn Namelaka / mango

Kokosnoot / lavas / bittere chocolade beignet

praline / granaatappel / vibrato chocolade

Choux / loomi room / passievrucht

Chef exécutif : Yves Mattagne

Chef des cuisines : Charles Broutard

Chef pâtissier : Alix Raddas

Directeur de salle : Fabrice d'Hulster



LA VILLA LORRAINE

by Yves Mattagne