

## VOORGERECHTEN

<b>Guilvinec langoustines "gravlax"</b>	72
textuur van Zebra tomaten / venkel / combava	
<b>"Maison Mitteault" ganzenlever, gerookte paling van bij Kalios</b>	58
radicchio tardivo / pistache gomasio	
<b>Bouchot mosselen</b>	62
witte asperges uit de duinen / morilles / Piemonte hazelnoten / chlorofyl van peterselie	

## VIS

<b>Zeetong</b>	76
Hazelnootboter mousseline / perle blanche oester / gebrande prei Pertuis groene asperges / ratte	
<b>Wilde griet</b>	72
Gerookte sobacha / schaaldieren / yuzu	

## VLEES

<b>Melklam</b>	84
Tuinbonen / bonenkruid	

## DE KLASSIEKERS

<b>Zeebaars in zoutkorst (2p)</b>	95/pp
olijfolie of chermoula	
<b>Tarbot op de graat geroosterd</b>	125
kreeft - of oester bearnaise of hazelnootboter mousseline	
<b>Bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p)</b>	160/pp
gebakken rijst met koraal	
<b>Kalfszwezerik &amp; bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p)</b>	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 / chlorofyl van peterselie /  
Piemonte hazelnoten

**\* Wilde griet**  
Gerookte sobacha / kokkels / yuzu

**Melklam**  
Tuinbonen / bonenkruid

**Kiwi**  
yoghurt / Italicus / dille

**\* Appel, gueuze 3 Fonteinen**  
Arlette / rauwe room met Muscovado / moerasspireaijs

**5 GANGEN 225€ - WIJNARRANGEMENT 95€**

**\* 7 GANGEN 265€ - WIJNARRANGEMENT 120€**

Kaas trolley als aanvulling op het menu 25€

Kaas trolley ter vervanging van dessert 15€

## DESSERTEN

**Caraïbische chocolade crémeux** 22  
praliné / pinda / Orellys / cacao grué

**Appel, gueuze 3 Fonteynen** 22  
Arlette / rauwe 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