

VOORGERECHTEN

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

VIS

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

VLEES

Zuiglam Tuinbonen / bonenkruid	84
Blackmore rundvlees (2p) truffel / aardappelboter / slahart	145/pp

DE KLASSIEKERS

Zeebaars in zoutkorst (2p) olijfolie of chermoula	95/pp
Tarbot op de graat geroosterd kreeft - of oester bearnaise of hazelnootboter mousseline	125
Bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p) gebakken rijst met koraal	160/pp
Kalfszwezerik & bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p) kreeftenbearnaise	180/pp

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

Agneau de lait
Tuinbonen / bonenkruid

Kiwi
yoghurt / Italicus / dille

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

5 GANGEN 210€ - WIJNARRANGEMENT 95€

*** 7 GANGEN 255€ - 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 Fonteinen 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