

VOORGERECHTEN

Bomlø Zalm 65

tomaten "Green Zebra" texturen / venkel / combava

Kreeft 85

Lágrima de Costa erwten / zuring

King Crab, Dauricus kaviaar 95

Mechelse bloemkool / boter van gerookte Bonnotte / eigeel parels

VIS

Zeetong 76

hazelnootboter mousseline / "perle blanche" oesters / gebrande prei / Ratte aardapelen

Wilde griet 72

gerookte sobacha / kokkels / yuzu

VLEES

Eend van het Huis Burgaud 84

zoete ui van de Cevennen / perzik / ganzenlever van Mitteauit / cantharellen

Kalfsvlees uit Corrèze, kalfszwezerik 85

witte wijn / cantharellen / verse amandelen / zoete ui van de Cevennen

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

Bomlø Zalm

tomaten "Green Zebra" texturen / venkel / combava

Kreeft

Lágrima de Costa erwten / zuring

*** King Crab, Dauricus kaviaar**

Mechelse bloemkool / boter van gerookte Bonnotte / eigeel parels

Wilde griet

gerookte sobacha / kokkels / yuzu

Eend van het Huis Burgaud

zoete ui van de Cevennen / perzik / ganzenlever van Mitteauit / cantharellen

Yoghurt

frambozen / citroen / samba / yuzu / rode shiso

*** Chocolate**

capucine / sinaasappel / Oabika

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€

KAAS

Kaas trolley 25

door onze MOF Etienne Boissy

DESSERTEN

Yoghurt 22

frambozen / citroen / samba / yuzu / rode shiso

Chocolade 22

capucine / sinaasappel / Oabika

Mara des Bois aardbeien 22

erwten espuma / amandelmelk ijs

DE KLASSIEKERS

Dame blanche 22

Tahitiaanse vanille / Guanaja 70% chocolade saus

Chocolade taartje 22

sobacha / geturfd ijs

MIGNARDISES

Tartlette / Fontainebleau / bosbessen

Praline / Amalfi citroen / Tahiti vanille / Alpaco chocolade

Choux / aalbes zwarte bes / Italiaanse meringue



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