

VOORGERECHTEN

Sint-Jakobsnootjes, Dauricus kaviaar	78
plankton / Granny Smith / komkommer / jodiumparels	
Amaretto langoustine	95
witte truffel uit Alba / pastinaak / verse amandelen	
Foie gras, gerookte paling	75
radicchio tardivo / pistache gomasio	

VIS

Zeetong	79
hazelnootboter mousseline / "perle blanche" oesters / gebrande prei / ratte aardapelen	
Kabeljauw	76
gepofte sobacha / chlorofyl shiso / kokkels / yuzu	

VLEES

Ree op de Robata gegrild	86
poivrade met kruiden / citrus marmelade / soubise / kroket van bilstuk / Beurré Hardy peer	
Haas "à la royale"	95
tortellini a la Fontina	

DE KLASSIEKERS

Zeebaars in zoutkorst (2p)	95pp
olijfolie of beurre blanc Dauricus kaviaar (10gr) (+25€pp)	
Tarbot op de graat geroosterd	125
kreeft - of oester bearnaise of hazelnootboter mousseline	
Bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p)	160pp
gebakken rijst met koraal	
Kalfszwezerik & bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p)	180pp
kreeftenbearnaise	

INSPIRATIE MENU

Sint-Jakobsnootjes, Dauricus kaviaar
plankton / Granny Smith / komkommer / jodiumparels

Amaretto langoustine
witte truffel uit Alba / pastinaak / verse amandelen

*** Foie gras, gerookte paling**
radicchio tardivo / pistache gomasio

Kabeljauw
gepofte sobacha / chlorofyl shiso / kokkels / yuzu

Ree op de Robata gegrild
poivrade met kruiden / citrus marmelade / soubise / kroket van bilstuk / Beurré Hardy peer

of

Haas "à la royale" (supplement 25 €)
tortellini a la Fontina

Kweepeer
kweepeer pressé / Annécien tuile / calvados / zijstcrème

*** Chocolate**
capucine / sinaasappel / Oabika

5 GANGEN 235 € - WIJNARRANGEMENT 95 €

*** 7 GANGEN 275 € - WIJNARRANGEMENT 130 €**

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

Kweeper 26
kweeper pressé / Annécien tuile / calvados / zijstcrème

Chocolade 26
capucine / sinaasappel / Oabika

Baba 26
Solliès vijg / vanille room / rhum

Vanille ijs, Alba witte truffel 36
olijfolie / fleur de sel

DE KLASSIEKERS

Dame blanche 22
Tahitiaanse vanille / Guanaja 70% chocolade saus

Chocolade taartje 22
sobacha / geturfd ijs

MIGNARDISES

Chimay Bleue taartje

Calamansi praline / gianduja / hazelnoot

Crème brulée / Tahitiaanse vanille

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