

## VOORGERECHTEN

<b>Sint-Jakobsnootjes, Dauricus kaviaar</b>	85
plankton / Granny Smith / komkommer / jodiumparels	
<b>Amaretto langoustine</b>	95
witte truffel uit Alba / pastinaak / verse amandelen	
<b>Foie gras, gerookte paling</b>	75
radicchio tardivo / pistache gomasio	

## VIS

<b>Zeetong</b>	85
hazelnootboter mousseline / "perle blanche" oesters / gebrande prei / ratte aardapelen	
<b>Kabeljauw</b>	79
gepofte sobacha / chlorofyl shiso / kokkels / yuzu	

## VLEES

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

## DE KLASSIEKERS

<b>Zeebaars in zoutkorst (2p)</b>	110pp
olijfolie of beurre blanc Dauricus kaviaar (10gr) (+25€pp)	
<b>Tarbot op de graat geroosterd</b>	135
kreeft - of oester bearnaise of hazelnootboter mousseline	
<b>Bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p)</b>	175pp
gebakken rijst met koraal	
<b>Kalfszwezerik &amp; bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p)</b>	190pp
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 245 € - WIJNARRANGEMENT 95 €**

**\* 7 GANGEN 285 € - 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  
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