

VOORGERECHTEN

Hamachi	80
Lagrima de Costa erwten / jalapeño / gerookte burrata / basilic / kaffir limoen	
Langoustine	85
witte asperge uit de duinen / miso mousseline / ponzu / katsuobushi	
Ganzenlever	75
shiitake / gekruide gelei / kokos / tom kha kai	

VIS

Sole “meunière”	85
hazelnootboter mousseline / “perle blanche” oesters	
Zeeduivel, inktvis	79
heirloom tomaat / chermoula / harissa / rozemarijn / ansjovis	

VLEES

Melklam uit Aveyron	85
bonenkruid / morieljes / daslook / tomatenconfituur sap	
Eend van “Maison Burgaud	86
roze pompelmoes / dijenkroket / zand wortel / miso / nougatines	

DE KLASSIEKERS

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

INSPIRATIE MENU

Hamachi
Lagrima de Costa erwten / jalapeños / gerookte burrata / basilic / kaffir limoen
Langoustine
witte asperge uit de duinen / miso mousseline / ponzu / katsuobushi

* Ganzenlever
shiitake / gekruide gelei / kokos / tom kha kai
Zeeduivel, inktvis
heirloom tomaat / chermoula / harissa / rozemarijn / ansjovis

Melklam uit Aveyron
bonenkruid / morieljes / daslook parels / tomatenconfituur sap

Rabarber, Fontainebleau
jasmijn, Tahitiaans vanille-ijs, Bretons zandkoekje

* Parfait vanille
Bramenpickles / Bahibé chocolade / whisky granita

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

Rabarber, Fontainebleau	26
jasmijn, Tahitiaans vanille-ijs, Bretons zandkoekje	
Parfait vanille	26
Bramenpickles / Bahibé chocolade / whisky granita	

DE KLASSIEKERS

Dame blanche	22
Tahitiaanse vanille / Guanaja 70% chocolade saus	
Chocolade taartje	22
sobacha / geturfd ijs	

MIGNARDISES

Calamansi praline / gianduja / hazelnoot	
Choux / anijs diplomaat / genepi munt	
Aardbeien tartelette / witte thee / Maxicaans handje	



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