

VOORGERECHTEN

Gambero Rosso	75
Kersencocktail / watermeloen / rode shiso / kaffirlimoen	
Langoustine	85
miso sabayon / bloemkool / ponzu / yuzu / katsuobushi	
Ganzenlever	65
shiitake / gekruide gelei / kokos / tom kha kai	

VIS

Sole “meunière”	85
hazelnootboter mousseline / “perle blanche” maki / kokkels	
Zonnevis	75
op Binchotan gebrand / aubergine / sambaizu / cantharellen	

VLEES

Melklam uit Aveyron	78
bonenkruid / morieljes / daslook / tomatenconfituur sap	
Eend van “Maison Burgaud	75
foie gras / Corsicaanse witte perzik / Sakura bladeren / cantharellen / vanille / chouchous	

DE KLASSIEKERS

Zeebaars in zoutkorst (2p)	110pp
olijfolie selectie	
Tarbot op de graat geroosterd	125
kreeft - of oester bearnaise of hazelnootboter mousseline	
Bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p)	165pp
gebakken rijst met koraal	
Kalfszwezerik & bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p)	180pp
kreeftenbearnaise	

INSPIRATIE MENU

Gambero Rosso
Kersencocktail / watermeloen / rode shiso / kaffirlimoen

Langoustine
miso sabayon / bloemkool / ponzu / yuzu / katsuobushi

* Ganzenlever
shiitake / gekruide gelei / kokos / tom kha kai

Zonnevis
op Binchotan gebrand / aubergine / sambaizu / cantharellen

Wagyu Westholme n°6
gejodeerde mousseline / “perle blanche” / Dauricus kaviaar / wakame

Valentine rabarber
financier / aardbeien / Fontainebleau / dropplant ijs / rabarber jasmiin

* Parfait vanille
Bramenpickles / Bahibé chocolade / whisky granita

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

Valentine rabarber

26

financier / aardbeien / Fontainebleau / dropplant ijs / rabarber jasmiin

Parfait vanille

26

Bramenpickles / Bahibé chocolade / whisky granita

DE KLASSIEKERS

Dame blanche

26

Tahitiaanse vanille / Guanaja 70% chocolade saus

Chocolade taartje

26

sobacha / geturfd ijs

MIGNARDISES

Kalamansi praline / gianduja / hazelnoot

Chocolademousse 76% / kumquat / sobacha

“Bouchon” / koffie crémeux / citroen vanille marmelade / cassia-kaneel

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