

VOORGERECHTEN

Blauwe makreel “geflambeerd op de vlam”	65
Green Zebra / jalapeño / groene shiso-ijs / kokosnoot	
Geroosterde langoustine	85
witte truffel uit Alba / Amaretto / gerookte pastinaak / Boeddha’s hand	
Sint-jakobsschelpen “gestoomd in de schelp met zeewier”	75
Dauricus-kaviaar / waterkers / spinazie / beurre blanc	

VIS

Sole “meunière”	78
hazelnootboter mousseline / Gillardeau maki / kokkels / Agata	
Kabeljauwhaasje	75
Geroosterd / grijze garnalen / eekhoorntjesbrood / morieljes / Cévennes-ui / peterseliechlorofyl / gele wijn	

VLEES & WILD

Wagyu Westholme n°6 “millefeuille”	78
Dauricus-kaviaar / “perles blanches” / wakame / sesam / gejodeerde béarnaise / ratte-aardappel	
Patrijs	80
geroosterd in wijnbladeren / met Cognac <i>Cep d’Or</i> geflambeerd / Korinthische rozijnen / pomme soufflée / miniwitloof / foie gras	
Haas “à la royale”	90
Ravioli <i>a la Fontina</i>	
Ree “gegrild op Binchotan-houtskool”	79
arlequin miso / bilstuk kroket / citrusmarmelade / nougatine	

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

Blauwe makreel “geflambeerd op de vlam”
Green Zebra / jalapeño / groene shiso-ijs / kokosnoot
Sint-jakobsschelpen “gestoomd in de schelp met zeewier”
Dauricus-kaviaar / waterkers / spinazie / beurre blanc
Geroosterde langoustine
witte truffel uit Alba / Amaretto / gerookte pastinaak / Boeddha’s hand
* Krokante kalfszwezerik
grijze garnalen / eekhoorntjesbrood / Cévennes-ui / gelewijnsifon
Ree “gegrild op Binchotan-houtskool”
arlequin miso / bilstuk kroket / citrusmarmelade / nougatine
of
Haas “à la royale” (supplement 25 €)
Ravioli <i>a la Fontina</i>
Rozijnen
yoghurtmousse / verbena / saffraan
* Caraïbe Chocolate
karamelcrème / vanille / popcorn / limoen
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 €

Aangezien wij alleen verse producten gebruiken, verontschuldigen wij ons voor eventuele tekorten van onze leveranciers.

KAAS

Kaas trolley

25

door onze MOF Etienne Boissy

DESSERTEN

Eekhoortjesbrood

26

koffiebavarois / gouden sesam

Caraïbe Chocolate

26

karamelcrème / vanille / popcorn / limoen

DE KLASSIEKERS

Dame blanche

26

Tahitiaanse vanille / Guanaja 70% chocolade saus

Chocolade taartje

26

sobacha / geturfd ijs

Vanille-ijs, witte truffel uit Alba

36

olijfolie / fleur de sel

MIGNARDISES

Kalamansi praline / gianduja / hazelnoot

Chocolademousse 76% / kumquat / sobacha

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



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