

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

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

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 €

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