

Menu août / Menu augustus

Mise en bouche

Langoustine

*Abricot / salicorne / fleurs / courgette / chips d'algue
Abrikoos / zeekraal / bloemen / courgette / chips van algen*

Lotte / Zeeduivel

*Cendres de poireaux brûlés / céleri rave / texture pommes vertes /
jus de céleri & huile de fanes de carottes / fleurs du moment
As van gebrande prei / knolselder / textuur van Granny Smith /
jus van knolselder & wortelloof / seizoensbloemen*

Sashimi tiède / Lauwe sashimi

*Saumon gravlax / vinaigre de riz / mousse de riz au thé / chips de laitue de mer / jaune de caille confit
Zalm gravlax / rijstazijn / rijstmousse met thee / chips van zeesla / gekonfijte kwartel dooier*

Gyoza

*Boudin créole / coques / anguille fumée / embeurrée de dashi / choux / huile végétale
Creoolse beuling / kokkels / gerookte paling / dashi met boter / plantaardige olie*

Canard / Eend

*Epices / pois chiches / carotte des sables / oignon Roscoff / sarrasin
Kruiden / kikkererwten / zandwortel / Roscoff ajuin / boekweit*

Pêche / Perzik

*Framboises / meringue / atsina cress / glace romarin
Frambozen / meringue / atsina cress / rozemarijn*

Menu 6 services 110.00 €, vins accommodés 50.00 € / 6 gangen menu 110.00 €, aangepaste wijnen 50.00 €

*En cas d'allergies ou intolérances alimentaires, merci de nous en informer.
Gelieve ons te informeren in geval van allergieën.*