

Menu

Mise en bouche

Langoustine

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

Tomate / Tomaat

Tomates infusées de trois manières différentes / dashi glacé / huile végétal / chips de tomates
Tomaten op drie verschillende wijze geïnfuseerd / koude dashi / plantaardige olie / tomaat chips

Fleur de courgette / Courgette bloem

Crabe / cabillaud / tagètes / jus de tête de langoustines lacté & émulsionné
Krab / kabeljauw / tagetes / geëmulgeerde en romige jus van langoustinekoppen

Homard / Kreeft

Homard cuisson lente / pastèque poêlée / caviar de cerises / beurre blanc au vinaigre de kriek Lambic
Zacht gegaarde kreeft / gebakken watermeloen / kaviaar van kersen / beurre blanc met azijn van kriek Lambic

Pigeon ou Bœuf

Champignons de saison / jus réduit au café / sarrasin
Paddestoelen / gereduceerd jus van koffie / 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.