

Mises en bouche

Tataki hamachi

Sésame / soja / glace laitue de mer
Sesam / soja / ijs van zeesla

Dom Labranche Laffond, Pacherenc de Vic Bilh 2017, Madiran, France (manseng)

Bœuf maturé / Gerijpt rundsvlees

Crumble foie gras / betterave croquante / oignons confits / truffes
Crumble van ganzelever / knapperige rode biet / geconfijte ajuin / truffel

Domaine Sérol, Butte en Blanc 2020, Loire, France (viognier)

Chou-fleur fumé / Gerookte bloemkool

Truffes / cèpes
Truffel / eekhoortjesbrood

Vincent Carème, Vouvray sec 2019, Loire, France (chenin)

Homard tiède / Lauwe kreeft

Caviar cerise / prune / groseilles / vinaigre de Kriek Lambic
Kersen zoals kaviaar / pruim / aalbes / Kriek Lambic azijn

Dautel, Lemberger 2019, Germany (blaufränkisch)

Canard sauvage / Wilde eend

Poivrade aux épices / butternut / argousier / sarrasin
Poivrade saus / butternut / duindoorn / boekweit

Antolini, Valpolicella Ripasso 2018, Vénétie, Italie (corvina, corvinone, rondinella)

Raviole de cacao / Ravioli van cacao

Glace chocolat romarin / tuile cacao / crème anglaise aux amandes
Ijs van chocolade en rozemarijn / cacao koekje / crème anglaise met amandelen

Cornet, Banyuls Rimage 2015, France (grenache noir)

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.