

## Mise en bouche

\*\*\*\*\*

### Tataki de bonite / Tataki van witte tonijn

*Radis noir / sésame / tahini / yuzu / soja / poussière de laitue de mer  
Ramanas / sesam / tahin / yuzu / soja / poeder van zeesla*

*Weszeli Steingarten 2018, Kamptal, Austria (grüner veltliner)*

\*\*\*\*\*

### 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*

*Norman Hardie, 'Calcaire' 2017, Ontario, Canada (chardonnay, pinot gris, riesling)*

\*\*\*\*\*

### Fleur de courgette / Courgette bloem

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

*Homonna, Tokaji 2017, Hungary (furmint, harslevelu)*

\*\*\*\*\*

### Homard / Kreeft

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

*Vincent Bachelet, Bourgogne 2019, France (pinot noir)*

\*\*\*\*\*

### Pigeon ou Bœuf / Duif of Rund

*Tartelette aux cèpes et croquant de pommes de terre / jus réduit au café / sarrasin  
Taartje met eekhoortjesbrood en knapperige aardappels / gereduceerde jus van koffie / boekweit*

*Dautel 2019, Bade-Wurtemberg, Germany (lemberger)*

\*\*\*\*\*

### Calisson

*Melon / sorbet / émulsion d'amandes  
Meloen / sorbet / emulsie van amandelen*

*Jean Siegler, Clos des Terres Brunas 2018, Alsace, France (gewurztraminer)*

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.*