

Mises en bouche

Saint-Jacques de Dieppe / Sint-Jakobsnoot uit Dieppe

*Guanciaie / glace maquereau / choux rave / bergamote / fleurs
Guanciaie / makrelijs / koolraap / bergamot / bloemen*

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 / figues / vinaigre de Kriek Lambic
Kersen zoals kaviaar / pruim / vijgen / Kriek Lambic azijn*

Aurore Bachelet, Au fil de Narosse 2019, Bourgogne, France (pinot noir)

Chevreuil / Ree

*Poivrade aux épices / anguilles fumées / radis noir / champignons d'Asie
Poivrade met kruiden / gerookte paling / rammenas / Aziatische champignons*

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*

Baillaury, Banyuls, France (grenache gris et 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.*