

Mises en bouche

Marbré de lotte / Marbré van zeeduivel

*Cendres de poireaux / daikon / jus de céleri lacté / huile végétale / pommes / céleri texture / codium
As van prei / daikon / selderjus / plantaardige olie / appel / textuur van selder / codium*

Inspiration sashimi / Zoals een sashimi

*Saumon 'label rouge' & œufs / riz / chips de riz / gingembre / jaune de caille confit / salicorne
Zalm 'Red Label' en eitjes / rijst / chips van rijst / gember / geconfijt eigeel van kwartel / zeekraal*

Morilles farcies / Gevulde morieljes

*Petits pois / petits gris de Namur / jus lacté au vin jaune / huile d'estragon
Erwten / petit gris van Namen / jus met gele wijn / estragonolie*

Cabillaud maturé et coques / Gematureerde kabeljauw en kokkels

*Caviar de cerise / betterave / rhubarbe / beurre blanc au vinaigre de Kriek Lambic
Kersen zoals kaviaar / rode biet / rabarber / beurre blanc van Kriek Lambic azijn*

Canette des Dombes / Jonge eend uit Dombes

*Asperges vertes rôties / lard di Colonnata / sarrasin torréfié / jus Arabica & cacao
Groene asperges gebakken / lardo di Colonnata / gebrande boekweit / jus van Arabica en cacao*

Riz au lait / Rijstpap

*Opaline / sorbet litchi / citron vert / mousse de cuberdon
Opaal / ijs van lychee / limoen / mousse van cuberdon*

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.*