

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*

Tartare de bœuf fumé, mûré & cru / Tartaar van rauw, gerookt en gematureerd rundsvlees

*Salicorne / voile de dashi / vinaigrette au whisky tourbé / fleur / crumble de foie gras
Zeekraal / vlies van dashi / vinaigrette met geturfde whisky / bloemen / crumble van foie gras*

Inspiration sushi / Zoals een sushi

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

Homard tiède / Lauwe kreeft

*Betterave / rhubarbe / beurre blanc au vinaigre de Kriek Lambic
Rode biet / rabarber / beurre blanc van Kriek Lambic azijn*

Wagyu 5+ « Kagoshima » / Wagyu 5+ « Kagoshima »

*Purée au beurre & émulsion de vieux Parmesan / asperges rôties / shiitaké
Puree met boter en emulsie van oude Parmezaan / gebakken asperges / shiitaké*

Pêche

*Pêche / vanille / romarin / framboises / atsina cress
Perzik / vanille / rozemarijn / frambozen / atsina cress*

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.