

Mises en bouche

Hamachi

*Chou-rave / wakamé / salicorne / herbes / dashi fumé / fleurs
Koolrabie / wakamé / zeekraal / kruiden / gerookte dashi / bloemen*

Inspiration « sushi tiède » / Zoals een sushi

*Anguille fumée laquée / foie d'oie poêlé / salicorne / mousse de riz / vinaigre / jaune de caille confit / gingembre
Gelakte en gerookte paling / gebakken ganzenlever / zeekraal / rijstmousse / azijn / geconfijte kwartel eigeel / gember*

Cabillaud nacré / Traag gegaarde kabeljauw

*Coques / huile végétale / jus lacté / Noilly Prat / codium
Kokkels / plantaardige olie / melkachtige jus / Noilly Prat / codium*

Bœuf « cuisson lente » / Traag gegaard rund

*Emulsion panais / girolles / moutarde pickles / Mimolette / jus réduit au café
Emulsie van pastinaak / cantharellen / gepekeld mosterzaadjes / mimolette / koffiesaus*

Chèvre / Geit

*Glace / émulsion / figues / granité hibiscus et earl grey / vinaigre balsamique blanc
Ijs / emulsie / vijgen / granité van hibiscus en earl grey / witte balsamico azijn*

Ananas rôti / Gebraden ananas

*Riz sushi tiède / sorbet coco / rhum / amandes / épices / fleurs / riz soufflé
Lauwe sushi rijst / kokos sorbet / rum / amandelen / specerijen / bloemen / gepofte rijst*

Menu 6 services 120.00 €, vins accommodés 60.00 €

6 gangen menu 120.00 €, aangepaste wijnen 60.00 €

Vendredi midi / op vrijdag middag

Lunch 4 services à 75.00 € - aangepaste wijnen / vins accordés 45.00 €

Lunch 5 services à 95.00 € - aangepaste wijnen / vins accordés 50.00 €

*En cas d'allergies ou intolérances alimentaires, merci de nous en informer. Toute modification au menu entraînera un supplément.
Gelieve ons te informeren in geval van allergieën. Elke aanpassing aan het menu wordt aangerekend.*