

## Mises en bouche

\*\*\*\*

### Noix de Saint-Jacques / Sint-Jacobsnoot

*Crumble de foie gras / noisettes du Piémont / bouillon céleri & champignons glacé / tapioca*  
*Crumble van ganzelever / hazelnoten uit de Piemonte / bouillon van knolselder en champignons / tapioca*

\*\*\*\*

### 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 ganzelever / zeekraal / rijstmousse / azijn / geconfijte kwartel eigeel / gember*

\*\*\*\*

### Cabillaud nacré / Traag gegaarde kabeljauw

*Jus lacté au vin jaune / truffes / céleri / huile d'estragon / noisettes*  
*Romige jus met gele wijn / truffel / knolselder / dragonolie / hazelnoten*

\*\*\*\*

### Chevreuil / Ree

*Radicchio / myrtille / betterave / jus aux épices*  
*Radicchio / bosbes / rode biet / jus met specerijen*

\*\*\*\*

### Pommes et pin / Appel en den

*Sorbet pommes / textures de pommes / sirop de pins / émulsion de pins infusés*  
*Appelsorbet / textuur van appel / dennesiroop / emulsie van geïnfuseerde dennen*

\*\*\*\*

### Cheesecake

*Champignons / terreau comestible cacao fleurs de sel / texture citron / atsina cress / glace spéculoos*  
*Paddestoelen / eetbare aarde van grof zout en cacao / Citroentextuur / atsina cress / speculaasijds*

**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.*