

Mises en bouche

Javanais

Foie gras / anguille fumée / figue / betterave / huile végétale / yaourt

Foie gras / gerookte paling / vijg / rode biet / plantaardige olie/ yoghurt

Inspiration « sushi tiède » / Zoals een sushi

Saumon gravlax / œufs de truite / mousse de riz / vinaigre / jaune de caille confit /gingembre

Zalm gravlax / foreleitjes / rijstmousse / azijn / geconfijte kwartel eigeel / gember

Homard nacré / Traag gegaarde kreeft

Cerise millésime 2022 / choux rave / beurre / vinaigre de Kriek Lambic

Kersen anno 2022 / koolrabi / boter / Kriek Lambic azijn

Chevreuil / Ree

Airelles / myrtille / jus aux épices / shiso pourpre

Veenbessen / bosbes / jus met specerijen / paarse shiso

Pomme 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 €

*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.*