

Noix de St-Jacques (*)

Poire / huile shiso / yuzu

Chawanmushi

Poulpe laqué / beurre blanc / argousier / oeufs de truite / céleri

Sushi crispy (**)

Anguille fumée / foie d'oie poêlé / gingembre / salicorne / soja / vinaigre de riz / émulsion de riz au thé

Pomme de terre

Truffes / éclats de homard / céleri rave / écumes champignons / vieux Cheddar

Lièvre

Sakura fumé / betterave / shiso / mûres / griotte

Chou-fleur

Ganache chocolat blanc / Coco

Lunch 4 services 85.00 € / vins accommodés 45.00 € (*uniquement le midi*)

(*) Lunch 5 services 105.00 €, vins accommodés 50.00 € (*uniquement le midi*)

(**) Menu 6 services 135.00 €, vins accommodés 60.00 € (*midi & soir*)

En cas d'allergies ou intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

Toute modification au menu entraînera un supplément.

St-Jakobsnoot (*)

Peer / shiso-olie / yuzu

Chawanmushi

Gelakte octopus / beurre blanc / duindoorn / foreleitjes / selder

Crispy sushi (**)

*Gerookte paling / gebakken ganzelever / gember / zeekraal / soja / rijstazijn
/rijstmousse met thee*

Aardappel

Stukjes kreeft / truffel / knolselder / mousse van champignons / Oude Cheddar

Haas

Gerookte sakura / rode biet / shiso / braambessen / krieken

Bloemkool

Witte chocolade / Kokosnoot

Lunch 4 gangen 85.00 € / 4 gangen aangepaste wijnen 45.00 € (*enkel 's middags*)

(*) Lunch 5 gangen 105.00 € / aangepaste wijnen 50.00 € (*enkel 's middags*)

(**) 6 gangen menu 135.00 € / aangepaste wijnen 60.00 € (*middag en avond*)

Gelieve ons te informeren in geval van allergieën.

Elke aanpassing aan het menu wordt aangerekend.