

Voor de FIJNPROEVERS

Surprise-menu, 3 diensten

enkel voor het volledige gezelschap van de tafel

enkel de middag

70,00 €

Surprise-menu, 4 diensten

enkel voor het volledige gezelschap van de tafel

enkel de middag

100,00 €

Surprise-menu, 6 diensten

enkel voor het volledige gezelschap van de tafel

135,00 €

Onze groenten van de kaart zijn van Belgische oorsprong in samenwerking met
"Pomone-tuinen" Anne Bortels & José Veys

Voorgerechten

Koningspooen

Pulp van rauwe Bouchot-mosselen

47,00 €

Kaas-soufflé, omgedraaid

45,00 €

King Crab van Noorwegen, uit onze aquarium met Belgische caviar Platinum

Boter en Vin jaune "Château Chalon"

85,00 €

"Home made" Pastrami van het melkkalf uit Corrèze

Bottarga van kaviaar Oscietre

Parmesaan, ricotta

48,00 €

Vis

Voor 2 personen – Zonnevis gebakken in wijngaardblad

60,00 € per persoon

Bretoense blauwe kreeft, blauw gebakken

Getorrifieerde zwarte tarwe

82,00 €

Vlees

Natuurlijk gevet melklam van Aveyron
Aardappel opgevuld met gebraseerde schouder

68,00 €

Kalfszwezerikken van het melkkalf uit Corrèze
Gelakeerd met braadjus

68,00 €

Duif Royal gebakken op houtsvuur
Jus van de karkas, pommes soufflées

68,00 €

Voor 2 personen

Gevogelte uit de Bresse
Gebakken in cocotte met de wijnstokken van Cristal Roederer

75,00 € per persoon

De echte japanse Wagyu beef
3 bereidingen

125,00 €