

MENU PRESTIGE

PROEVERTJE - AVANT-GOÛT

Amuses - bouche du chef - Hapjes van de chef

ENTREE FROIS - KOUD VOORGERECHT

Foie d'oie farçi aux pruneaux confits et cuit au torchon

Vin doux naturel de Banyuls - crumble de pistaches - caramel de balsamique

In handdoek gegaarde ganzelever met geconfijte pruimen

Natuurlijk zoete Banyuls - crumble van pistache - karamel van balsamico

ENTREE - VOORGERECHT

Capuccino de noix de coquilles St Jacques

Céleri rave - crumble - wakamé

Capuccino van Sint Jakobsnoot

Knolselder - crumble - wakamé

HOOFDGERECHT - GRAND PLAT

Suprême d'elbot grillé au caramel d'échalotes

Carotte fane - ventrèche - truffes - salade océane

Gegrillde heilbot met een karamel van sjalot

Jonge wortel - buikspek - truffel - zeevruchtensla

DESSERTS

La trilogie de chocolat grand cru "Valrhona"

Blanc - noir guanaja - lait - oranges de montagne

Trio van grand cru "Valrhona" chocolade

Witte - Zwarte Guanaja - Melk - bergsinaasappelen



€ 80