

VOORGERECHTEN

Bomlø Zalm 68

tomaten "Green Zebra" texturen / venkel / combava

Langoustine "Robata" 75

zoete ui van de Cevennen emulsie / eekhoorntjesbrood / zoethout

King Crab, Dauricus kaviaar 110

Mechelse bloemkool / boter van gerookte Bonnotte / eigeel parels

VIS

Zeetong 79

hazelnootboter mousseline / "perle blanche" oesters / gebrande prei / ratte aardapelen

Kabeljauw 76

gepofte sobacha / chlorofyl shiso / kokkels / yuzu

VLEES

Eend van het Huis Burgaud 86

braadjus / black beans / soubise / Boskoop appel / cider / vanille / chioggia

Haas "à la royale" 95

tortellini a la Fontina

DE KLASSIEKERS

Zeebaars in zoutkorst (2p) 95pp

olijfolie of beurre blanc Dauricus kaviaar (10gr) (+25€pp)

Tarbot op de graat geroosterd 125

kreeft - of oester bearnaise of hazelnootboter mousseline

Bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p) 160pp

gebakken rijst met koraal

Kalfszwezerik & bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p) 180pp

kreeftenbearnaise

INSPIRATIE MENU

Bomlø Zalm

tomaten "Green Zebra" texturen / venkel / combava

Langoustine "Robata"

zoete ui van de Cevennen emulsie / eekhoorntjesbrood / zoethout

* King Crab, Dauricus kaviaar

Mechelse bloemkool / boter van gerookte Bonnotte / eigeel parels

Kabeljauw

gepofte sobacha / chlorofyl shiso / kokkels / yuzu

Eend van het Huis Burgaud

braadjus / black beans / soubise / Boskoop appel / cider / vanille / chioggia

Yoghurt

frambozen / citroen / samba / yuzu / rode shiso

* Chocolade

capucine / sinaasappel / Oabika

5 GANGEN 235 € - WIJNARRANGEMENT 95 €

* 7 GANGEN 275 € - WIJNARRANGEMENT 130 €

Kaas trolley als aanvulling op het menu 25 €

Kaas trolley ter vervanging van dessert 15 €

KAAS
Kaas trolley 25
door onze MOF Etienne Boissy

DESSERTEN
Yoghurt 26
frambozen / citroen / samba / yuzu / rode shiso

Chocolade 26
capucine / sinaasappel / Oabika

Baba 26
Solliès vijg / vanille room / rhum

DE KLASSIEKERS
Dame blanche 22
Tahitiaanse vanille / Guanaja 70% chocolade saus

Chocolade taartje 22
sobacha / geturfd ijs

MIGNARDISES
Vanille tartelette / amandel / abrikoos

Praline / Amalfi citroen / Tahiti vanille / Alpaco chocolade

Choux / aalbes zwarte bes / Italiaanse meringue



LA VILLA LORRAINE
by Yves Mattagne

Chef exécutif : Yves Mattagne
Chef des cuisines : Charles Broutard
Chef pâtissier : Alix Raddas
Directeur de salle : Fabrice d'Hulster