

VOORGERECHTEN

Sint-Jakobsnootjes, Dauricus kaviaar	78
plankton / Granny Smith / komkommer / jodiumparels	
Langoustine "Robata"	76
zoete ui van de Cevennen emulsie / eekhoorntjesbrood / zoethout	
Foie gras, gerookte paling	75
radicchio tardivo / pistache gomasio	

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

Sint-Jakobsnootjes, Dauricus kaviaar
plankton / Granny Smith / komkommer / jodiumparels
Langoustine "Robata"
zoete ui van de Cevennen emulsie / eekhoorntjesbrood / zoethout
* Foie gras, gerookte paling
radicchio tardivo / pistache gomasio
Kabeljauw
gepofte sobacha / chlorofyl shiso / kokkels / yuzu
Eend van het Huis Burgaud
braadjus / black beans / soubise / Boskoop appel / cider / vanille / chioggia
<i>of</i>
Haas "à la royale" (supplement 25 €)
tortellini a la Fontina
Kweeper
kweeper pressé / Annécien tuile / calvados / zijstcrème
* 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
Kweeper 26
kweeper pressé / Annécien tuile / calvados / zijstcrème

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
Chimay Bleue taartje

Calamansi praline / gianduja / hazelnoot

Crème brulée / Tahitiaanse vanille



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