

VOORGERECHTEN

Sint-Jakobsnootjes 85
shio koji / Italicus / yuzu / kokosnoot / ijzerkruid

Knolselderij 65
melanosporum zwarte truffel / rundconsommé / chlorofyl van lavas

Langoustine 85
witte asperges uit de duinen / guanciaie / inktvisstoofpotje met rode wijn / kwartelei

VIS

Sole "meunière" 85
hazelnootboter mousseline / "perle blanche" oesters

Skrei 79
cacahuètes butter / Dauricus kaviaar / prei

VLEES

Eend van "Maison Burgaud" 86
roze pompelmoes / dijenkroket / zand wortel / miso / nougatines

Hen van "la Cour d'Armoise" 84
demi-deuil / zwarte truffel / knolselder in zoutkorst / vol-au-vent van kippendijen

DE KLASSIEKERS

Zeebaars in zoutkorst (2p) 110pp
olijfolie of beurre blanc Dauricus kaviaar (10gr) (+25€pp)

Tarbot op de graat geroosterd 135
kreeft - of oester bearnaise of hazelnootboter mousseline

Bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p) 175pp
gebakken rijst met koraal

Kalfszwezerik & bretoense blauwe kreeft van de kreeften pers (2p) 190pp
kreeftenbearnaise

INSPIRATIE MENU

Sint-Jakobsnootjes
shio koji / Italicus / yuzu / kokosnoot / ijzerkruid

Knolselderij
melanosporum zwarte truffel / rundconsommé / chlorofyl van lavas

*** Langoustine**
witte asperges uit de duinen / guanciaie / inktvisstoofpotje met rode wijn / kwartelei

Skrei
cacahuètes butter / Dauricus kaviaar / prei

Eend van "Maison Burgaud"
roze pompelmoes / dijenkroket / zand wortel / miso / nougatines

Kweeper
kweeper pressé / Annécien tuile / calvados / zijstcrème

*** Chocolade**
capucine / sinaasappel / Oabika

5 GANGEN 245 € - WIJNARRANGEMENT 95 €

* 7 GANGEN 285 € - 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

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