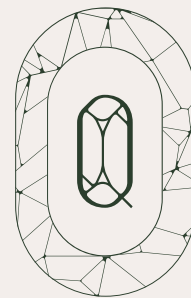


Menu



Saint-Jacques • Sint-Jakobsschelpen

topinambour • agrumes • Noilly Prat
aardpeer • citrusvruchten • Noilly Prat

Huîtres • Oesters

panna cotta • coquillages • argousier
panna cotta • schaaldieren • duindoorn
Supplément Royal Belgian Caviar « Platinum » 25 €

Homard • Kreeft*

béarnaise • raviole des pincés • agrumes kosho
béarnaisesaus • ravioli van de scharen • citrusvruchten met kosho

Pigeonneau • Jong duif

girolles clous • pétale d'oignon rouge farci • sauce roannaise
cantharellen • gevulde rode uienblaadjes • Roannaise-saus

Gorgonzola**

raisins mauves • balsamique
paarse druiven • balsamico

Poires • Peren

glace châtaigne • marron glacé • cardamome • sauce Poiré
kastanje-ijs • marron glacé • kardemom • Poiré-saus

MENU 4 SERVICES / GANGEN	95 €
--------------------------	------

MENU 5 SERVICES / GANGEN*	120 €
---------------------------	-------

MENU 6 SERVICES / GANGEN**	135 €
----------------------------	-------

Vous avez la possibilité d'enrichir votre menu avec **le plat signature du chef** à 38 €, une préparation de **langoustine** accompagnée d'une garniture qui varie selon le marché et la saison.

U heeft de mogelijkheid om uw menu uit te breiden met **het signaturgerecht van de chef** aan 38 €, een bereiding van **langoustine** met een garnituur die varieert naargelang het marktaanbod en het seizoen.

Dame blanche • Witte dame	20 €
---------------------------	------

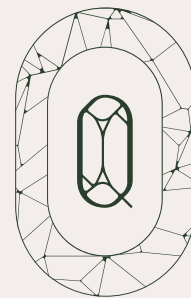
à la vanille de Tahiti
met vanille uit Tahiti

Business lunch 3 SERVICES / GANGEN	49 €
------------------------------------	------

Uniquement servi le midi.
Dit menu wordt enkel 's middags geserveerd.

La composition du business lunch varie selon l'arrivage du marché.
De samenstelling van de zakenlunch varieert afhankelijk van het aanbod op de markt.

Notre carte d'octobre



Saint-Jacques

32 €

marinées à la lie de saké • crémeux de topinambours rôtis • déclinaison d'orange sanguine

Huître & Caviar *Royal Belgian Caviar « Platinum »*

40 €

Kys légèrement pochée • panna cotta au kombu • courgettes • vinaigrette à l'argousier

Langoustines

70 €

snackées • coco de Paimpol • déclinaison de butternut • émulsion des têtes de langoustine

Homard bleu

grillé au Binchotan • tétragone tiédie au beurre de crustacés
béarnaise des coudes • les pinces en raviole

Demi homard

45 €

Homard entier pour deux personnes

90 €

Pigeonneau

48 €

cuit sur le coffre • cuisse laquée au chocolat et perles de boubou arare
girolles clous • pétale d'oignon rouge farci • sauce roannaise

Gorgonzola

17 €

travaillé en glace • déclinaison de raisins mauves • réduction de vinaigre balsamique • ruta

Poire

17 €

en différentes textures • glace châtaigne • sauce au Poiré

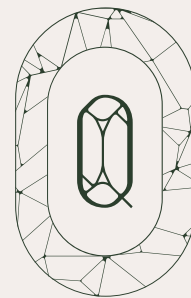
Dame blanche

20 €

à la vanille de Tahiti • chocolat noir de chez Frédéric Blondel • chantilly

La carte est disponible du lundi au vendredi midi. Un minimum de deux plats par personne est requis.

Onze kaart van oktober



Sint-Jakobsschelpen

32 €

gemarineerd in sake kasu • crèmeux van geroosterde aardpeer
variatie van bloedsinaasappel

Oester & Kaviaar *Royal Belgian Caviar « Platinum »*

40 €

licht gepocheerde Kys • panna cotta met kombu • courgettes • vinaigrette van duindoorn

Langoustines

70 €

kort gebakken • coco de Paimpol • variatie van butternut • emulsie van langoustinekoppen

Blauwe kreeft

gegrild op Binchotan • lauwe Nieuw-Zeelandse spinazie met kreeftenboter
béarnaisesaus met kreeftenvlees • ravioli van de scharen

Halve kreeft

45 €

Hele kreeft voor twee personen

90 €

Longe duif

48 €

op karkas gebraden • gelakt boutje met chocolade en parels van bubu arare
cantharellen • gevulde rode uienblaadjes • Roannaise-saus

Gorgonzola

17 €

als ijs • variatie van paarse druiven • reductie van balsamicoazijn • wijnruit

Peer

17 €

in verschillende texturen • kastanje-ijs • Poiré-saus

Witte dame

20 €

met vanille uit Tahiti • pure chocolade van Frédéric Blondel • slagroom

De kaart is beschikbaar van maandag tot vrijdag, enkel 's middags. Minimum twee gerechten per persoon.