Menu

Saint-Jacques • Sint-Jakobsschelpen

topinambour · agrumes · Noilly Prat
aardpeer · citrusvruchten · Noilly Prat

Céleri-rave • Knolselder

oignon doux et kombu · vin jaune
zoete ui en kombu · vin jaune

Homard • Kreeft*

béarnaise · raviole des pinces · tétragone
béarnaisesaus · ravioli van de scharen · Nieuw-Zeelandse spinazie

Pigeonneau • Jong duif

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

Ossau-Iraty**

kaki · bao croustillant
kaki · krokante bao

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 autour du **ris de veau** et des **coquillages**, accompagnée d'une garniture selon le marché et la saison.

U heeft de mogelijkheid om uw menu uit te breiden met **het signatuurgerecht van de chef** aan 38 €, een bereiding rond **kalfszwezerik** en **schelpdieren**, met een garnituur naargelang markt en 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 de novembre

Saint-Jacques — 32 €

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

Saint-Jacques — 37 €

rôties · fregola sarda en risotto · émulsion des barbes de Saint-Jacques

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 €

Ris de veau — 42 €

meunière · citrons confits · coquillages · chou kale
réduction de coquillages et jus brun de veau

Pigeonneau — 48 €

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

Ossau-Iraty — 17 €

kaki · bao croustillant

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 november

Sint-Jakobsschelpen 32 €

gemarineerd in sake kasu · crémeux van geroosterde aardpeer
variatie van bloedsinaasappel

Sint-Jakobsschelpen 37 €

geroosterd · fregola sarda als risotto · emulsie van de baarden van Sint-Jakobsschelpen

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 €

Kalfszwezerik 42 €

meunière · gekonfijte citroen · schelpdieren · boerenkool
reductie van schelpdieren en kalfsjus

Jonge duif 48 €

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

Ossau-Iraty 17 €

kaki · krokante bao

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.