

Alain Smet stelt voor:

Twee bereidingen - Bretonse Coquilles

Hazelnoten uit het Italiaanse Piemonte – lotuswortel – koriander olie.

Koreaanse 'Joan' - wilde paddenstoelen

Spinkrab – sabayon Dashi.

Huisgemaakte pasta

Confit van groenkraag eend - Pet Sai – eendenlever – witte truffel

Roulade van reegeit

Manicotti knolselder – aardpeer – jus veenbessen – Côte du Rhône – rode biet – cacao

Geitenkaasje met honing

Blue Shropshire - bosbessen

Dessert „Golden Delicious“

Bereidingen van appel.

Menu 4 gangen €88 (zonder Koreaanse Joan) **enkel di-woe-do**

Menu 5 gangen €99 (zonder kaas)

Menu 6 gangen €110

Gelieve eventuele allergieën of intoleranties door te geven bij de reservatie.
Ter plaatse kunnen wij geen aanpassingen meer doen.

GLASS